BRASIL AÇUCAREIRO

MIC
INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL
ANO XXXIX – VOL. LXXVIII – AGÔSTO DE 1971 – Nº 2

Ministério da Indústria e do Comércio
Instituto do Açúcar e do Álcool

CRIADO PELO DECRETO Nº 22-789, de 1º DE JUNHO DE 1933

Sede: PRAÇA 15 DE NOVEMBRO, 42 — Rio de Janeiro, — C.P. 420
End. Teleg.: "Comdecar"

CONSELHO DELIBERATIVO

TELEFONES:

Presidência

Presidente	231-2741
Chefe de Gabinete *Cel. Carlos Max de Andrade*	231-2583
Assessoria de Imprensa	231-2689
Assessor Econômico	231-3055
Portaria da Presidência	231-2863

Conselho Deliberativo

Secretária *Marina de Abreu e Lima*	231-2653

Divisão Administrativa

Vicente de Paula Martins Mendes

Gabinete do Diretor	231-2679
Secretaria	231-1702
Serviço de Comunicações	231-2543
Serviço de Documentação	231-2469
Serviçi de Mecanização	231-2571
Serviço Multigráfico	231-2842
Serviço do Material	231-2657
Serviço do Pessoal	231-2542
(Chamada Médica)	231-3058
Seção de Assistência Social	231-2696
Portaria Geral	231-2733
Restaurante	231-3080
Zeladoria	231-3080
Armazém de Açúcar / Garagem / Arquivo Geral — Av. Brasil	234-0919

Divisão de Arrecadação e Fiscalização

Elson Braga

Gabinete do Diretor	231-2775
Serviço de Fiscalização	231-3084
Serviço de Arrecadação	231-3084
Insp. Regional GB	231-1772

Divisão de Assistência à Produção

Ronaldo de Souza Vale

Gabinete do Diretor	231-3091
Serviço Social e Financeiro	231-2758
Serviço Técnico Agronômico	231-2769
Serviço Técnico Industrial	231-3041
Setor de Engenharia	231-3098

Divisão de Contrôle e Finanças

Normando de Moraes Cerqueira

Gabinete do Diretor	231-3046
Secretaria	231-2690
Subcontador	231-3054
Serviço de Aplicação Financeira	231-2737
Serviço de Contabilidade	231-2577
Tesouraria	231-2733
Serviço de Contrôle Geral	231-2527

Divisão de Estudo e Planejamento

Antônio Rodrigues da Costa e Silva

Gabinete do Diretor	231-2582
Serviço de Estudos Econômicos	231-3720
Serviço de Estatística e Cadastro	231-0503

Divisão Jurídica

Rodrigo Queiroz Lima

Gabinete Procurador Geral	231-3097 / 231-2732
Subprocurador	231-3223
Seção Administrativa	231-3223
Serviço Forense	231-3223
Revista Jurídica	231-2538

Divisão de Exportação

Francisco Watson

Gabinete do Diretor	231-3370
Serviço de Operações e Contrôle	231-2839
Serviço de Contrôle de Armazéns e Embarques	231-2839

Serviço do Álcool (SEAAI)

Yêda Simões Almeida

Superintendente	231-3082
Seção Administrativa	231-2656

Escritório do I.A.A. em Brasília:

Edifício JK Conjunto 701-704	2-3761

BRASIL AÇUCAREIRO

Órgão Oficial do Instituto do Açúcar e do Álcool

(Registrado sob o n.º 7.626 em 17-10-34, no 3.º Ofício do Registro de Títulos e Documentos).

DIVISÃO ADMINISTRATIVA
SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO

Rua 1º de Março, nº 6 - 1º Andar
Fone 231-2469 — Caixa Postal 420

ASSINATURA ANUAL:

Brasil . . .. Cr$ 30,00
Exterior . . .. US$ 10,00
Via aérea . . .. US$ 12,00
Número avulso . . .. Cr$ 4,00

Diretor
Claribalte Passos

Editor
Sylvio Pélico Filho

Circulação
Nício de Lima Barbosa

Agente de Publicidade
Durval de Azevedo Silva

Expediente
Darcyra de Azevedo Lima

Revisão
Neline Rodrigues Mochel
José Silveira Machado
J. Coracy Fontelles

Fotos
Clóvis Brum

COLABORADORES: *Wilson Carneiro, Gilberto Freyre, Octávio Valsechi, Mauro Mota, Pietro Guagliumi, Mário Souto Maior, Omer Mont'Alegre, Hugo Paulo de Oliveira, J. Motta Maia, Fernando da Cruz Gouvêa, J. P. Stupiello, Tobias Pinheiro, G.M. Azzi, Vicente Salles, M. Coutinho dos Santos, Elmo Barros, Bento Dantas, Nelson Coutinho, Paulo de Oliveira Lima, Herval Dias de Souza, Dalmiro Almeida, Frederico Veiga, Lycurgo Velloso e H. Estolano.*

Pede-se permuta.
On dêmande l'échange.
We ask for exchange.
Pidese permuta.
Si richiede lo scambio.
Man bittet um Austausch.
Intershangho dezirata.

sumário

AGÔSTO — 1971

●

CAPA DE: HUGO PAULO DE OLIVEIRA

APRESENTAÇÃO

S valôres culturais de um País estão contidos nos usos e costumes de seu povo: a alimentação, os folguedos, a poesia, a arte, as crenças e tabus etc., representam a soma de hábitos de uma sociedade.

Partindo da premissa de que cultura e técnica devem andar lado a lado, pois, enquanto a primeira desbrava, a segunda constrói, fomos buscar na cana-de-açúcar — inegàvelmente, um dos principais elementos propulsores de nossa civilização — a narrativa de aspectos da formação do povo brasileiro.

Assim, é com grande satisfação que mais uma vez oferecemos aos nossos leitores a EDIÇÃO CULTURAL de "Brasil Açucareiro", a sétima de uma série, lançada que foi em agôsto de 1965, a qual, esperamos, deverá contribuir para a cultura nacional. Essa, enfim, é a intenção do Instituto do Açúcar e do Álcool.

Finalizando, convidamos todos a ir até a página nove, onde publicamos amplo comentário sôbre nossos propósitos, intitulado "Edição Cultural: Uma Contribuição para o Melhor Conhecimento do Brasil", no qual procuramos explicar o porque da presente edição.

O EDITOR

EM AGÔSTO FOLCLORE TEM SEU DIA

Instituído pelo Decreto n.º 56.747, de 1965, o "Dia do Folclore é comemorado a 22 de agôsto em todo o país com solenidades públicas e particulares. Ao instituir o "Dia do Folclore", o Govêrno Federal considerou a importância crescente dos estudos e das pesquisas de Folclore, em seus aspectos antropológico, social e artístico. Fixou o dia 22, recordando nesta data o lançamento, pela primeira vez, em 1946, da palavra **Folk-Lore**, proposta pelo arqueólogo inglês William John Thoms. Neste decreto, o Govêrno determina à Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, do Ministério da Educação e Cultura, e à Comissão Nacional de Folclore, do IBECC, bem como às respectivas entidades estaduais, não só comemorem o "Dia do Folclore", como associem-se a promoções de iniciativa oficial ou privada, estimulando, ainda, nos estabelecimentos de curso primário, médio e superior, trabalhos que realcem a importância do folclore na formação cultural do país.

Brasil Açucareiro, como órgão oficial do Instituto do Açúcar e do Álcool, associando-se às celebrações do "Dia do Folclore" há mais de um lustro, lança mais esta edição cultural, dedicada, em grande parte, a divulgação de assuntos do nosso folclore ligados direta ou indiretamente aos aspectos humanos e sócio-econômicos da lavoura canavieira.

DIA DA INDEPENDÊNCIA TAMBÉM TERÁ CELEBRAÇÕES FOLCLÓRICAS

A fim de atender as disposições da Lei n.º 5.571, de 28 de novembro de 1969, a Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, do MEC, programou várias atividades para a celebração do "Dia da Independência". O programa geral, organizado pelo Ministério da Educação e Cultura, em coordenação com as Secretarias de Educação dos Estados e com as Prefeituras Municipais, incluindo atos cívicos, com a finalidade de explicar o significado político do acontecimento, exaltar a idéia da Pátria, as tradições nacionais, inclusive com festas e espetáculos públicos, preferentemente de cunho folclórico, palestras e conferências, exposições e outras atividades alusivas à data.

I FESTIVAL DE ARTE NORDESTINA

O primeiro Festival de Arte Nordestina será realizado no dia 4 de setembro na capital pernambucana promovido pela Secretaria de Educação e Cultura e contará com a participação de tôdas as unidades estaduais daquela região.

O Festival abrangerá uma exposição de arte popular, apresentação de grupos folclóricos, concertos da Orquestra Armoral, concursos de poesia e muitas outras atrações.

ARCEBISPO DE SÃO PAULO DEFENDE O FOLCLORE

D. Paulo Evaristo Arns, metropolita de São Paulo, proferiu brilhante alocução no dia 12 de junho último em seu programa semanal radiofônico alusiva às festas juninas, dando o parecer da Igreja relativamente aos folguedos populares, e, em particular, as idéias daquele ilustre prelado que soube focalizar com inteligência, compreensão e clareza as manifestações folclóricas.

POETAS EXALTAM GUARARAPES

A Universidade Federal Rural de Pernambuco, quando da inauguração do Parque Histórico Nacional dos Guararapes, em abril último, fêz publicar alguns folhetos de literatura de cordel com a História dos Guararapes: "A História dos Guerreiros de Guararapes", de Diniz Vitorino Ferreira; "A Glória de Guararapes", de Lourival Batista; e "Três Séculos de Liberdade", de Miriam Yasbeck Asfora. O Reitor Adierson Erasmo de Azevedo, ao lançar êsses folhetos, afirmou que a Universidade, integrada com o espírito do povo brasileiro, homenageia os heróis da insurreição pernambucana, símbolos vivos da bravura de uma raça.

FOLCLORISTAS LATINO-AMERICANOS ESCREVEM COMPÊNDIO

Dez folcloristas latinoamericanos, representando nove países, foram convocados pelo Dr. Américo Paredes, da Universidade do Texas, para escreverem um compêndio intitulado "Teoria do Folclo-

re". Ei-los: Augusto Raúl Cortazar (Argentina), José Felipe Costa Arguedas (Bolívia), Renato Almeida e Luís da Câmara Cascudo (Brasil), Manuel Dannemann (Chile), Darío Guevara (Equador), Dora P. de Zárate (Panamá), Mildred Merino de Zela (Peru), Ildefonso Pereda Valdés (Uruguai) e Isabel Aretz (Venezuela). O volume vai ser editado pelo Instituto de Investigações Musicais, da Faculdade de Ciências e Artes Musicais da Universidade do Chile, com a assistência do ilustre folclorista chileno, Prof. Manuel Dannemann.

REVISTA BRASILEIRA DE FOLCLORE

Êste órgão da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, do Ministério da Educação e Cultura, editado há 11 anos, alcança em agôsto o 30.º número de contínua publicação. Além de colaborações de alto nível, firmadas pelos nossos melhores folcloristas, a revista traz noticiário, documentário, notas sôbre revistas e periódicos e bibliografia.

VIVÊNCIA E PROJEÇÃO DO FOLCLORE

Mais um livro do mestre Renato Almeida, diretor-executivo da Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, acaba de ser lançado sob a chancela da Editôra Agir: "Vivência e projeção do folclore". Reúne vários trabalhos teóricos publicados esparsamente em revistas e jornais.

POSSE

Em sessão realizada no dia 10 de julho último, tomou posse como membro do "Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco", sediado no Recife, o historiador **Fernando da Cruz Gouvêa**.

Estudioso da História do Açúcar no Brasil, e primeiro diretor do Museu do Açúcar, de cuja Comissão Oragnizadora também participou, o nosso colaborador foi saudado na oportunidade pelo Presidente daquela entidade, Professor **José Antônio Gonsalves de Mello**.

ESTADO DO RIO

A "Flumitur" promoverá êste mês de agôsto, no período de 20 a 22 (data comemorativa do "Dia do Folclore" ao lado da estação das barcas, em Niterói, o I FESTIVAL DE FOLCLORE, no qual estarão representadas várias cidades fluminenses que têm manifestação popular própria. Em Macaé e Campos há "Boi Pintadinho"; em Paracambi, "Folia de Reis; em Angra e Parati, a "Festa do Divino"; em Saquarema e Maricá, "O Calango". Em Cabo Frio, os **violeiros**. Paralelamente ao Festival, haverá o Mercado de Artesanato que divulgará, entre outras coisas, os tapêtes feitos em Cabo Frio.

REUNIDOS EM LIVRO DISCURSOS E MENSAGENS DO PRESIDENTE MÉDICI

Através de recente iniciativa das equipes da Secretaria de Imprensa e da Assessoria Especial de Relações Públicas da Presidência da República foram reunidos em volume, os primeiros discursos e mensagens do Presidente Emilio Garrastazu Médici, desde que foi escolhido para suceder ao Marechal Arthur da Costa e Silva na Chefia da Nação.

Intitulam-se, os livros, "A Verdadeira Paz", "Nova Consciência de Brasil" e "O Jôgo da Verdade", os quais a direção desta Revista recebeu há poucos dias, por nímia gentileza do Prof. Luiz Santa Cruz, integrante da Assessoria Especial de Relações Públicas no Palácio do Planalto, em Brasília.

O Presidente Médici, que vem realizando um fecundo período administrativo, inoculou de uma extraordinária sinceridade as palavras dêsses discursos e mensagens agora transplantadas às páginas dos volumes acima mencionados. Há, em cada um dos pronunciamentos, a espontânea marca de fidelidade à democracia.

Em "A Verdadeira Paz", afirma o General Médici: "A verdadeira paz reclama a transformação das estruturas internacionais. Ela não pode ser instrumento da manutenção e, muito menos, da ampliação da distância que atualmente separa as nações ricas das nações pobres."

No volume "Nova Consciência de Brasil", anuncia: "Haveremos de revelar, nos anos que hão de vir, por debaixo dos nossos pés, a verdadeira dimensão de um nôvo Brasil."

E, finalmente, no "O Jôgo da Verdade": "É preciso ficar claro que não vamos restabelecer as instituições que nos levaram à crise de 1964. Jamais voltaremos àquele sistema político que subjugava completamente a vontade popular ao jôgo das manipulações de cúpula. Chegou a hora de fazermos o jôgo da verdade."

"COLEÇÃO CANAVIEIRA"

Em recente ofício, n.º 767, de 30 de junho de 1971, endereçado ao General Álvaro Tavares Carmo, Presidente do Instituto do Açúcar e do Álcool, o 1.º Secretário da Assembléia Legislativa da Guanabara, Deputado Sebastião Menezes, comunicou a aprovação de um voto de congratulações à Autarquia, pela criação da "Coleção Canavieira" e a inestimável contribuição dada à cultura nacional pela revista BRASIL AÇUCAREIRO. O requerimento solicitando o aludido voto, é da autoria do Deputado Frederico Trotta, cujo teor reproduzimos a seguir:

REQUERIMENTO N.º 71.

Requeiro à Mesa Diretora, na forma Regimental, a inserção em Ata de um voto de congratulações pela criação e publicação da "Coleção Canavieira" que, ao lado de "Brasil Açucareiro", sob a direção do jornalista Claribalte Passos, traz inestimável contribuição aos nossos estudantes e à cultura de nosso povo.

SALA DAS SESSÕES, 17 de junho de 1971

a) Deputado **Frederico Trotta.**

JUSTIFICATIVA:

A "Coleção Canavieira", criada na gestão administrativa do jornalista Claribalte Passos, em 1968, tem por finalidade divulgar os assuntos técnicos e culturais ligados à área da agroindústria canavieira.

Tanto a "Coleção Canavieira", como "Brasil Açucareiro", são da responsabilidade e iniciativa do Serviço de Documentação, sob a direção de Claribalte Passos. O volume n.º 4 dessa Coleção — "Açúcar e Álcool, ontem e hoje" — é obra didática dedicada exclusivamente aos estudantes brasileiros de todos os níveis de ensino. São publicações de grande utilidade e que revelam alto discernimento dos diretores do INSTITUTO DO AÇÚCAR E DO ÁLCOOL.

"Brasil Açucareiro" — órgão oficial do I.A.A., desde o dia 1.º de junho de 1933, data da fundação do Instituto do Açúcar e do Álcool, é distribuída em mais de 53 países e tem edições mensais. Anualmente, a partir de 1965, vem lançando no mês de agôsto, de cada ano, uma EDIÇÃO CULTURAL, exclusivamente dedicada ao Folclore."

SEMANA DE PERNAMBUCO

Com referência à reportagem inserida nas páginas desta Revista, edição do mês de junho último, sob o título "Escritores da Terra do Açúcar em Noite de Autógrafos", fomos honrados com telegrama que a seguir transcrevemos:

"Ilmo. Sr. Claribalte Passos — Chefe do Serviço de Documentação do Instituto do Açúcar e do Álcool:

Registramos com notável alegria o expressivo destaque dado por essa polivalente Revista, que é BRASIL AÇUCAREIRO, no tocante à SEMANA DE PERNAMBUCO, realizada no Rio de Janeiro no período de 31 de maio a 3 de junho. Saudações.

a) **Marcos Vinicius Vilaça**
Secretário do Govêrno de Pernambuco.

COMUNIDADE NORDESTINA

Em edição do "Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais", do Recife, acaba de ser lançado o volume intitulado "SERRINHA" (Aspectos Antropossociais de Uma Comunidade Nordestina) da autoria do Prof. Waldemar Valente, importante trabalho de pesquisa no qual o autor, também antropologista e sociólogo dos mais abalizados, realiza estudo relevante.

Especialista em Antropologia e Etnografia, é um trabalhador infatigável, dedicado professor de Universidade, devendo lançar pròximamente os seguintes estudos: "São Francisco de Olinda" (História, Arte e Folclore) "Mestiçagem e Racismo"; "Biologia e Política"; "Mencken, Anti-Acadêmico e Epicurista", "Gesta do Cangaço"; "História de Pernambuco Na Poesia Popular"; "Manuel Bandeira, o Desenhista"; "José de Anchieta"; e, finalmente, "Antropologia, Folclore e Religião".

ADJUNTO DO SECRETÁRIO DE IMPRENSA DO PRESIDENTE DA REPÚBLICA VISITOU O SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO

Dia 19 de julho último, estêve em visita ao Serviço de Documentação (Divisão Administrativa) do I.A.A., o Professor e jornalista Luiz Santa Cruz, Adjunto do Secretário de Imprensa, do Presidente Emílio Garrastazu Médici.

Na oportunidade, o ilustre visitante, que é antigo leitor de "Brasil Açucareiro" e admirador da nossa "Coleção Canavieira", discutiu assuntos ligados à atualidade literária e editorial no Brasil e exterior, palestrando com o Diretor e o Editor desta Revista, respectivamente, Claribalte Passos, seu ex-companheiro de redação no "Diário de Notícias", da Guanabara entre 1947/1948, além de Sylvio Pélico Filho e o chefe da Seção de Publicações, Nício de Lima Barbosa.

O Prof. Luiz Santa Cruz, na ocasião, foi portador de três coleções de publicações do Serviço de Documentações, destinadas ao Exmo. Sr. Presidente da República, General Emilio Garrastazu Médici, ao Chefe da Casa Civil, Prof. João Leitão de Abreu, assim também, ao Chefe da Casa Militar da Presidência da República, General João Baptista Oliveira Figueiredo.

NÔVO SÓCIO DO IHGB

No último dia 28 de julho, no Rio de Janeiro, Guanabara, foi empossado como sócio honorário do INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO BRASILEIRO, o jornalista e escritor Prof. Raul do Rêgo Lima, antigo colaborador das páginas de BRASIL AÇUCAREIRO e atual Diretor do Arquivo Nacional. Na aludida solenidade, o nôvo sócio do IHGB foi saudado pelo historiador e folclorista Prof. Manuel Diégues Júnior, tendo o homenageado no seu discurso de posse abordado o tema "Imprensa e Arquivo à Serviço da História".

CALIFORNIA STATE COLLEGE

Aproveitando a sua recente estada no Brasil, percorrendo vários Estados em pesquisas a-fim-de obter informes para um trabalho de tese sôbre história econômica, visitou o Serviço de Documentação e a redação de BRASIL AÇUCAREIRO, o Prof. norte-americano, EUL SOO PANG, titular da cátedra de HISTÓRIA ECONÔMICA, do importante estabelecimento superior "California State College", de Hayward, California, ocasião em que foi obsequiado com uma coletânea de publicações do I.A.A. inclusive, a nossa "Coleção Canavieira".

Declarou-nos, o Prof. Pang, que irá envidar todos os seus esforços no sentido de iniciar um profícuo intercâmbio de livros e publicações diversas com o Serviço de Documentação, além de estar vivamente interessado em colaborar com trabalhos de sua autoria nas páginas de BRASIL AÇUCAREIRO.

SEMINÁRIO DE LITERATURA

Encerrou-se recentemente, em Curitiba, Paraná, através de solenidade presidida pelo Governador Haroldo Leon Peres, o IV SEMINÁRIO NACIONAL DE LITERATURA, realizando-se ao mesmo tempo, a entrega dos prêmios aos vencedores do IV.º CONCURSO NACIONAL DE CONTOS, que teve como vencedor, na Categoria Geral, o jornalista mineiro Roberto Drummond, com a importância de Cr$ 20 mil.

"A TARDE"

O tradicional vespertino de Salvador, Bahia, "A Tarde", o jornal mais antigo em circulação naquêle Estado, comemorou em julho findo, o N.º 20 mil com um coquetel levado a efeito na redação do referido órgão.

Estiveram presentes à solenidade o Governador Antônio Carlos Magalhães, o Vice-Governador Menandro Minahim, o presidente do Tribunal de Justiça do Estado, desembargador Wilson Sousa, o presidente da Assembléia Legislativa, Deputado Orlando Spinola, Secretário de Estado e diretores de "A Tarde".

ANTÔNIO SILVINO

Com o lançamento aguardado para breves dias, o nôvo livro do pesquisador do Instituto Joaquim Nabuco, do Recife, escritor Mário Souto Maior, intitulado "Antônio Silvino — Capitão de Trabuco", obra das mais interessantes e na qual o autor demonstra mais uma vez, os seus profundos conhecimentos da história e da sociologia do Nordeste.

DEPOIS DA "BOTADA" DO ENGENHO... (*)

LUÍS DA CÂMARA CASCUDO

STOU lendo *SOCIOLOGIA DO AÇÚCAR,* o 5.º tomo da Coleção Canavieira, que assisti nascer em 1968. Comparo, insconscientemente, a sugestão informe e sincera irradiada dos originais, para as seqüências sugeridas por êsse volume claro, nítido, sedutor.

O livro impresso é uma revelação para o autor. Os desenhos parciais esparsos nos capítulos fixam agora uma unidade, desejada mas imprevisível quando eram fôlhas datilografadas. As frases ganham o relêvo surpreendente e o "croquis" movimenta figura que fôra mero esbôço. As evocações transformam-se em criaturas naturais, e a confidência solitária tornou-se testemunho público, de caráter documental na fôrça dos episódios evidentes. No original, todo êsse pequenino mundo, imóvel no potencial da memória, obedecia aos acentos da minha vontade. Poderia modificar ou extinguir. Agora, o sangue doado imprime uma destinação independente do prévio itinerário, traçado na salinha tranqüila. Criação ignorando o criador, desvia-se para colaborar com as sensibilidades alheias. Excitá-las ou comovê-las, distante do meu azimute. Mas, estou alegre em vê-lo terminado, autônomo, fazendo sua estrada ideal, infiel ou leal ao progenitor. Agrada-me havê-lo escrito, divulgando aos meus contemporâneos a narrativa da viagem numa paisagem sempre vista em perspectivas diferentes, pupilas do interêsse. Sem interêsse algum, registei a travessia de seis décadas, através do Nordeste, Europa e África do Atlântico e do Índico, livro e lembrança, indeformáveis. Pedi licença à bibliografia para falar sòzinho...

Não quebrei minha lança nos dínamos da Usina nem transfigurei o Senhor de Engenho e sua Côrte além dos limites da reminiscência de menino e homem. Puz o escravo de ontem e o trabalhador de agora no ambiente da lógica participação. As crenças, imaginações e verismos da vida canavieira. A lenta convergência das raízes que dariam o Negro Brasileiro em quem fôra o Escravo Africano, atravessando o Mar numa ponte de cana-de-açúcar. Quatorze gerações de eito e noite tropical. A predisposição rural para a euforia sonora e policolor do *FOLGA, NEGRO,* citadino, de samba, capoeira, maracatu. O escravo africano doméstico em Por-

* Artigo elaborado após o lançamento do. livro "Sociologia do Açúcar", edição do Serviço de Documentação do Instituto do Açúcar e do Álcool.

tugal e trabalhador agrícola no Brasil. O fidalgo português na Índia e no Norte brasileiro, sob o ângulo da produção. A Ribeira Lima, região do Douro até a fronteira galega, na organização do patriarcalismo rural do Açúcar. Mentalidade e festa, austeridade libidinosa. Mesa e sexo infindáveis. Tantas visões persistentes rejubilam-me pela oportunidade de ter dado a minha mensagem, o recado infantil na voz do velho, numa possibilidade de audição em simpatia. Fauna e flora do Açúcar. Presença catalítica das Fazendas de Gado. A cabroeira do bagaço e do massapê.

Não posso despedir-me do assunto, vendo-o deixar minha companhia mental, sem "cantar as despedidas", indispensáveis nas folias e "festadas" do norte português, entrando pela raia da Galiza, como se entoa nos Fandangos nordestinos, *vendo terras de Espanha e areias de Portugal*. . .

Agora nada mais digo e nem me será perguntado. Não lavrem a ata do encerramento sem um louvor ao General Álvaro Tavares Carmo, de tão rápido e completo patrocínio, entendimento e apoio gentis. *SOCIOLOGIA DO AÇÚCAR* liberta-se da forma de livro. As fôlhas desprendem-se, voam, arrumando-se em moldura verde do cananal ao alvorecer. Doces fisionomias amigas emergem do cenário inseparável da reminiscência feliz. Estou vendo Omer Mont'Alegre, cara de Chesterton, lento e lépido, economista de feiticeira penetração sociológica, sergipano que a Guanabara não despovoou de sonhos fiéis, dizendo mentalmente a saudação inesquecível; Hugo Paulo de Oliveira, escrevendo o prefácio exaltador e ágil, ressuscitando as proporções humanas da Casa Grande nas formas eternas e poderosas, graça, nitidez, precisão nos desenhos mágicos; Luís Luna regressando ao Recife de quarenta anos passados, recompondo as dimensões evaporadas no Tempo-motor, Ascenso, Mário Melo, violão de Alfredinho, sarapatel em Casa Amarela, pastoril de Manuel Baú, o Pina onde passavam as coordenadas do equador funcional, numa página em tinta de afeto e ternura; os três sobrinhos "honoris causa", valorizadores do esfôrço, realizando o fugitivo pensamento do tio-espontâneo na edição positiva; Sylvio Pélico Filho, mobilizando a bondade generosa, sonorizando o ritmo acolhedor para o meu ensaio, numa solidariedade incomparável e sentimental; Claribalte Passos, é a continuidade animadora, imediata, vibrante no cristal da pura percepção, sangue de Jason, o admirável Humilde, numa ascensão de inteligência criadora; Maria Alzir, walquiria esculpida em dedicação carinhosa, energia do afeto, levando nas fortes e lindas mãos os originais do meu esfôrço como a uma criança predestinada a sobreviver. . . Êsses entes queridos, dominando a hora veloz, transpõem espaço e distância, e os vejo reunidos na minha salinha em Natal, risonhos, atentos, ouvindo Hugo Paulo de Oliveira cantando ao violão, na obstinação da voz seresteira, a eternidade do Amor brasileiro onde a melodia, inquieta e ondulante, encontra sempre o caminho do coração e da saudade. . .

LANÇADO "SOCIOLOGIA DO AÇÚCAR" NA D. R. DE NATAL

— Temos conosco, nesta noite, um autor-presença física; um livro, presença cultural; uma casa, presença emocional.

Com essas palavras, a Delegada do I.A.A. no Rio Grande do Norte, Maria Alzir Diógenes, abriu a solenidade de lançamento do livro "Sociologia do Açúcar", de Luís da Câmara Cascudo.

Com a presença maciça da intelectualidade de Natal, a festa alcançou o mais alto nível de uma promoção cultural. Está de parabéns a titular da D.R. de Natal e sua excelente equipe de funcionários.

O Governador José Cortez Pereira presidiu o lançamento do livro, que foi editado pelo Serviço de Documentação, da Divisão Administrativa, do Instituto do Açúcar e do Álcool.

Abrindo a solenidade, a Delegada Maria Alzir Diógenes justificou:

"Temos conosco, nesta noite, um autor-presença física; um livro, presença cultural; uma casa, presença emocional. A Delegacia Regional do Instituto do Açúcar e do Álcool traz, nesta noite de 6ª-feira, o mestre Luiz da Câmara Cascudo presença física e emocional nesta cidade e nesta casa; para entrega do seu nôvo livro, "Sociologia do Açúcar", que o I.A.A. inclui na sua Coleção Canavieira. Coleção que começou com êle próprio, quando publicou o seu "Prelúdio da Cachaça". Explico a presença emocional desta casa. Êste lançamento aqui foi exigência do Sociólogo e Etnógrafo. Aqui, sua infância transcorreu, solta e sadia como a do menino de engenho que êle evoca com um certo ar nostálgico em um capítulo dêste seu livro. Neste bairro de Ribeira de início do século, o menino Luiz viveu e o seu transbordamento de lembrança é tanto, que sua exigência para o lançamento do seu livro foi única: nada de livrarias, nada de salões intelectuais; apenas sua atmosfera de infância renascida e tornada concreta, aqui, nesta casa, em meio a alguns instantes de uma velhice saudosa e viva.

O I.A.A. participa, neste 16 de julho, de um momento de grande significação para o capítulo da sociologia brasileira: a presença de representantes da alta direção do I.A.A. em Natal, para êste acontecimento, tem um traço de prazer extraordinário. A prosa culta e ao mesmo tempo coloquial de Luiz da Câmara Cascudo se integra ao nosso programa de trabalho, contribuindo para dignificar e honrar sua coleção de publicações.

"O livro não tem o pêso de um tratado maciço de Sociologia. É quase escrito ao sabor da corrente das lembranças, e o lemos como se estivéssemos a ouvir o nosso Cascudo conversar, dentro de seu gabinete. De tanto se preocupar com a literatura oral, mestre Cascudo deu à sua prosa escrita aquêle tom natural de oralidade, de conversa despretenciosa, mas suculenta e saborosa como o próprio suco da cana. Chega a nos lembrar outro nordestino que fêz sociologia em prosa leve, e também usando como tema a cana-de-açúcar: José Lins do Rêgo. Mas o conhecimento do folclore, de história, de sociologia e de literatura mesmo, amalgamassam o nível de perenidade dêste livro de Luiz da Câmara Cascudo.

Quero nesta oportunidade como Delegada do I.A.A. externar os agradecimentos às ilustres autoridades e a todos que honraram esta solenidade com as suas presenças. Dois outros agradecimentos quero expressar: um, aos representantes desta autarquia, que aqui chegaram, são hóspedes da nossa Natal, abraçaram o grande autor que o I.A.A. está editando em obra de grande valor cultural; o outro agradecimento, ao nosso querido professor Cascudinho, que deixou o silêncio de seu gabinete e o calor dos seus livros, e veio, para, em meio a esta noite fria da Ribeira, receber o calor humano que transborda de sinceridade e reconhecido afeto. Mestre Cascudo, a noite é sua. As palmas que minhas palavras provocarem são, igualmente, tôdas suas."

Em nome do General Álvaro Tavares Carmo, Presidente do I.A.A., falou o sr. Omer Mont'-Alegre, Assessor Econômico da Autarquia. Apresentado pelo Governador Cortez Pereira, disse:

"Reunimo-nos aqui para testemunhar o lançamento de um livro "Sociologia do Açúcar — Pesquisa e Dedução". O autor, Luiz da Câmara Cascudo. O editor, o Instituto do Açúcar e do Álcool, através do seu Serviço de Documentação. Sociologia, dizem os compêndios, é o estudo das sociedades humanas e dos fatos sociais. A pro-

dução de açúcar, introduzida no Brasil, certamente por uma decisão da natureza econômica, revelou-se aqui elemento fundamental na política de colonização e ocupação da terra, distinguindo-se, por fôrça da complexidade de seu processo — da exploração agrícola da matéria-prima à operação de transformação no engenho, e dêste ao comércio.

Referindo-se ao livro de Câmara Cascudo, afirmou o sr. Omer Mont'Alegre, que êle representa o esfôrço de um homem de ciências sociais que viveu intensamente o fim da época do engenho. "É, sobretudo, um livro de ciência amena, quase que de saudade de um tempo que foi, cujas lembranças são transmitidas à geração de um tempo que é, e o serão, por suas

próprias páginas, levadas às gerações de tempos vindouros. Com "Sociologia do Açúcar", Luís da Câmara Cascudo enriquece não apenas sua extensa bibliografia, mas, sobretudo, presta um serviço inestimável aos estudiosos da presença, da participação e das influências do açúcar na vida brasileira. Encontra um lugar a sua espera junto ao "Casa Grande & Senzala" e ao "Sobrados e Mocambos", de Gilberto Freyre. É, sem dúvida, um livro ímpar na bibliografia açucareira universal, pelos ângulos que aborda.

"Em nome do Presidente do Instituto do Açúcar e do Álcool, General Álvaro Tavares Carmo, a quem tenho a honra de representar, transmito ao historiador Luiz da Câmara Cas-

cudo, os mais sinceros agradecimentos e o testemunho do reconhecimento pela alta contribuição que é a "Sociologia do Açúcar" para a bibliografia açucareira, não apenas no Brasil. O seu livro, professor Câmara Cascudo, através de bibliotecas e centros de estudos no exterior, constituirá a afirmação do papel que representou o açúcar na formação da sociedade brasileira do passado e dos reflexos que projeta sôbre o nosso presente. Será mais um instrumento hábil ajudando a que melhor conheçam o que somos, pelo que e porque somos. A partir dêste momento, a "Sociologia do Açúcar', de Luiz da Câmara Cascudo, ediçao do I.A.A. através de seu Serviço de Documentação, está à disposição dos leitores".

Em poucas palavras, o historiador Câmara Cascudo, agradecendo a homenagem que recebeu, disse que o livro era o resultado da vivência de mais de 60 anos com a cana-de-açúcar, a "casa grande" e a "bagaceira".

"Defendo o ponto de vista de que o mundo canavial é a própria História do Brasil e de nossa sociedade: êste livro evoca as figuras vivas dos engenhos e do mundo da cana. Reflete o velho Vale do Ceará-Mirim. Os engenhos de banguê de Paparí e Canguaretama, os engenhos pernambucanos. Tenho a alegria de ter realizado êste livro em Natal, onde reuno as figuras expressivas do meu Estado e desta região. Agradeço ao Instituto do Açucar e do Álcool, ao seu Presidente, General Álvaro Tavares Carmo, ao dr. Hugo Paulo de Oliveira, autor do prefácio. "Sociologia do Açúcar" é um livro vivido. As suas páginas palpitam a história de menino travesso que fui. Por último, agradeço a todos onde vivi a minha infância de canguleiro. Agradeço à Delegada Maria Alzir Diógenes, esta flôr que emigra dos cactus de Pau dos Ferros.

Autoridades presentes ao lançamento do livro "Sociologia do Açúcar", de Luís da Câmara Cascudo:

Prof. José Côrtes Pereira — Governador do Estado, Almirante Tertius César Pires Rabelo — Vice-Governador do Estado, Omer Mont'Alegre — Representante do Presidente do I.A.A., Hugo Paulo de Oliveira — Prefaciador do livro "Sociologia do Açúcar", Sra. Eunice Santos Dias — Assessora do Presidente do I.A.A., Sra. Zoé de Farias Lamenza — Chefe da Seção na DEP, Gal. Carlos Meira Matos — Comandante da ID7 de Natal, Brigadeiro Motta Paes — Comandante do Centro de Formação de Pilotos Militares, Cel. Paulo Barreto Viana — Representante do Gal. Antônio Carlos Muricy, Prof. Quinho Chaves — Pró-Reitor — Representante do Mag. Reitor, Berilo Wanderley — Representante do Prefeito de Natal, Ministro Vilar de Queiroz — Ministro dos Negócios Exteriores junto ao Ministério da Fazenda, Embaixador Fernando About Galvão — Embaixador na Suíça, Prof. Múcio Vilar Ribeiro Dantas — Presidente da Associação dos Plantadores de Cana do R. G. do Norte, Murilo Barros — Prefeito de Ceará-Mirim, José Guará — Gov. do Distrito L-14, Prof. Otto de Brito Guerra — Vice-Reitor, Prof. Américo de Oliveira Costa — Presidente da Aliança Francesa, Aldo Fernandes — Banqueiro, Escritor Manoel Rodrigues de Melo — Presidente da Academia Norte-Riograndense de Letras, Enélio Lima Petrovich — Presidente do Instituto Histórico, Prof. Paulo Pinheiro de Viveiros, Odilon Ribeiro Coutinho — usineiro (Usina Ilha Bela), Roberto Pereira Varela — usineiro (Usina São Francisco), Eurico de Sá Leitão — usineiro (Usina Estivas), Valdomiro Ribeiro Coutinho — Banqueiro — Banco Comércio Indústria da Paraíba, Francisco Canindé Antunes Furtado — Banqueiro — Representante do Presidente do Banco do Rio G. do Norte, Pedro Américo do Nascimento — Gerente do Banco do Nordeste em Maceió, Antônio Augusto de Souza Leão — Delegado do I.A.A. em Pernambuco, Carlos Eduardo Pereira Ferreira — Inspetor Técnico Regional do I.A.A. em Pernambuco, André Cavalcante — Procurador do I.A.A., Vicente Cariri da Costa — Contador do I.A.A. na D.R. da Paraíba, Antônio Joaquim de Oliveira — Fiscal do I.A.A., Manoel Moura Barreta — Fiscal do I.A.A., Manoel Varela de Albuquerque — Procurador-Geral da República, Túlio Fernandes de Oliveira — Consultor Jurídico do SASSE — Representante do Delegado do SASSE, Dari Dantas — Deputado Estadual, Sebastião Rocha de Medeiros — Prof. da Universidade Federal de Brasília, Wellington Paim — Diretor do Bandern, Cap. Myron Campelo, Jorge Ivan Cascudo Rodrigues — Presidente da FUNDAP, Domingos Fragoso Neto — Contador da D.R. do I.A.A. em Natal, Antônio Diógenes — Diretor da Divisão de Finanças da U.F.R.N., Francisco Diógenes — Economista da CEPA, José Alves Cavalcante — funcionário do I.A.A., José Carlos de Oliveira — funcionário do I.A.A., Mariano Coelho — Prof. da U.F.R.N., Osvaldo de Sousa, Valdir Freire — Procurador-Geral do Município, José Silveira Pinto — médico do I.A.A., Álvaro Alberto Souto Filgueiras Barreto — Presidente da APERN (BNH), Augusto Severo Neto — Diretor do Museu do Estado, Augusto Carlos de Viveiros — Presidente do Instituto de Previdência dos Servidores do Estado, Rosemiro Robinson Silva — Delegado do IPASE, Geraldo Bezerra — Secretário da Agricultura, Chafic Abou Chacra — Presidente do Rotari Alecrim, Nássaro Antônio de Souza Nasser — Antropólogo, Antônio Ronaldo Fernandes — Secretário da CEPA, Jornalista Adalberto Rodrigues, Cronista Jota Epifânio, Olavo Lacerda Montenegro — Diretor do Hospital Médico Cirúrgico, Sra. Eunice Pereira de Araújo — Secretária do Sr. Governador, Manoel Pereira dos Santos — Presidente do BANCOPLAN, Ezequiel Ferreira de Souza — Deputado — Líder do Govêrno do Estado, Vicente Lira.

D.R. EM NATAL

FUNCIONÁRIOS:

Maria Alzir Diógenes, Paulo Francinete do Amaral, Alice Fernandes Leite, Reci de Medeiros Paim, José Alves Cavalcânti, Domingos Fragoso Nete, Irimar Silva, José Carlos de Oliveira, Claudionor de Oliveira, Waldemiro Araújo.

EDIÇÃO CULTURAL: UMA CONTRIBUIÇÃO PARA O MELHOR CONHECIMENTO DO BRASIL

PELO sétimo ano consecutivo "Brasil Açucareiro" dedica o número de agôsto à divulgação de temas culturais, dando à matéria folclórica relêvo merecido. É oportuno assinalar que a dedicação exclusiva de uma edição a tais temas surgiu como forma de assinalar condignamente o "Dia do Folclore", festejado mundialmente a 22 de agôsto, e oficializado no Brasil a partir de 1965. Até então "Brasil Açucareiro" divulgara, vêzes sem conta, ao longo dos seus anos de existência, assuntos vinculados à cana-de-açúcar abordados do ponto de vista cultural. Em conseqüência o folclore açucareiro encontrou na revista acolhida simpática, numa época em que tais assuntos nem sempre mereciam a atenção devida. Na verdade, e dêste ponto de vista, o órgão do Instituto do Açúcar e do Álcool exerceu uma função pioneira, que não lhe poderá ser negada ou desmerecida. As coleções de tantos anos aí estão para mostrar como autores numerosos e todos ilustrados davam ao tema aquêle tratamento especial, através do qual estudos e pesquisas do folclore, em seus aspectos antropolítico, social e artístico, se impõem como fator legítimo para o maior conhecimento e mais ampla divulgação da cultura popular brasileira.

O fato de tais estudos e pesquisas estarem limitadas à área da agroindústria canavieira não diminui o merecimento da iniciativa. Em primeiro lugar, deve-se ter presente a especialização da revista nessa área, sendo, portanto, natural cuidasse de estimular o melhor conhecimento das manifestações populares relacionadas com a atividade canavieira multisecular. Em segundo lugar, é preciso não esquecer a função primacial exercida pelas atividades canavieiras em diversas regiões brasileiras. Em algumas delas a cana está intimamente vinculada à ocupação e ao povoamento do solo, de tal sorte que se pode afirmar, sem exagêro, que o açúcar e a história regional estão relacionados, ao ponto de não se poder apreciar devidamente uma sem o conhecimento exato do outro. Sendo assim, nada mais natural que os temas folclóricos fôssem apreciados nesta revista e, também, que essa apreciação se ampliasse, à medida que melhor se avaliava o papel do folclore no processo cultural brasileiro.

Os cinco números já dedicados aos temas culturais marcam um inegável progresso, no que diz respeito à quantidade e à qualidade dos trabalhos reunidos. À medida que os anos avançaram cresceu o prestígio da chamada edição do folclore, mais fácil se fêz a coleta das colaborações indispensáveis e mais se elevaram os respectivos padrões. A edição de agôsto do "Brasil Açucareiro" deitou raízes, no Brasil e no exterior, avultaram as apreciações de encorajamento e dilatou-se o círculo de leitores. Dessas apreciações relativas ao número de agôsto de 1970 ressalta o acêrto da orientação seguida. Em sua grande maioria já não mais se referem elas à edição folclórica e sim à edição cultural. Quer dizer, os leitores, homens afeitos ao trato dos problemas culturais, tiveram a sensibilidade de verificar que a edição, sem descuidar de dar guarida aos assuntos diretamente relacionados com o folclore, evoluira no sentido de se transformar numa edição cultural, onde questões outras, não pròpriamente folclóricas embora vinculadas à agroindústria da cana-deaçúcar, encontravam a acolhida devida e necessária.

O fato de haver o "Brasil Açucareiro" reservado a edição de agôsto de cada ano, a partir de 1965, às matérias de natureza cultural, de começo com uma predominância dos assuntos folclóricos, o que explica a denominação porque foi conhecida inicialmente de "edição do folclore", mereceu e ainda merece reparos de alguns técnicos, ciosos de que a sua revista não perca a característica de órgão divulgador dos temas de atualidade da técnica canavieira, tanto no campo agrícola e industrial como no comercial. Compreende-se o cuidado dêsses leitores, cujo interêsse pelo "Brasil Açucareiro" há de ser sempre um motivo de estímulo para o continuado aperfeiçoamento da publicação do I.A.A. Num país pobre de publicações técnicas especializadas e numa hora de renovação em que se impõe ampliar a oferta de materiais dessa natureza, poderia parecer um luxo indevido ou uma generosidade sem fundamento a preterição da técnica pela cultura, mesmo que fôsse em apenas uma edição.

Bem examinada, no entanto, a situação se apresenta perfeitamente justificada e, ainda mais, rigorosamente correta do ponto de vista das finalidades do I.A.A. e dos objetivos do seu órgão oficial. Desde logo cabe ter presente que a divulgação de matéria técnica tem recebido, nos últimos anos uma atenção tôda especial na revista. Bastaria, para exemplo, relacionar o número de separatas de materiais técnicos nela divulgados, muitos dêles de notória importância, para avaliar o esfôrço despendido neste sentido. As páginas do "Brasil Açucareiro" estão abertas aos técnicos canavieiros, não apenas do I.A.A., mas também dos serviços oficiais e das emprêsas privadas, para a divulgação de trabalhos inéditos. Tem-se, inclusive, reduzido o espaço destinado às traduções, para que os autores brasileiros possam, como de direito, dar conta das suas experiências e conhecimentos. De tal forma avolumou-se a divulgação de assuntos técnicos nas onze edições de cada ano que lhes são reservadas

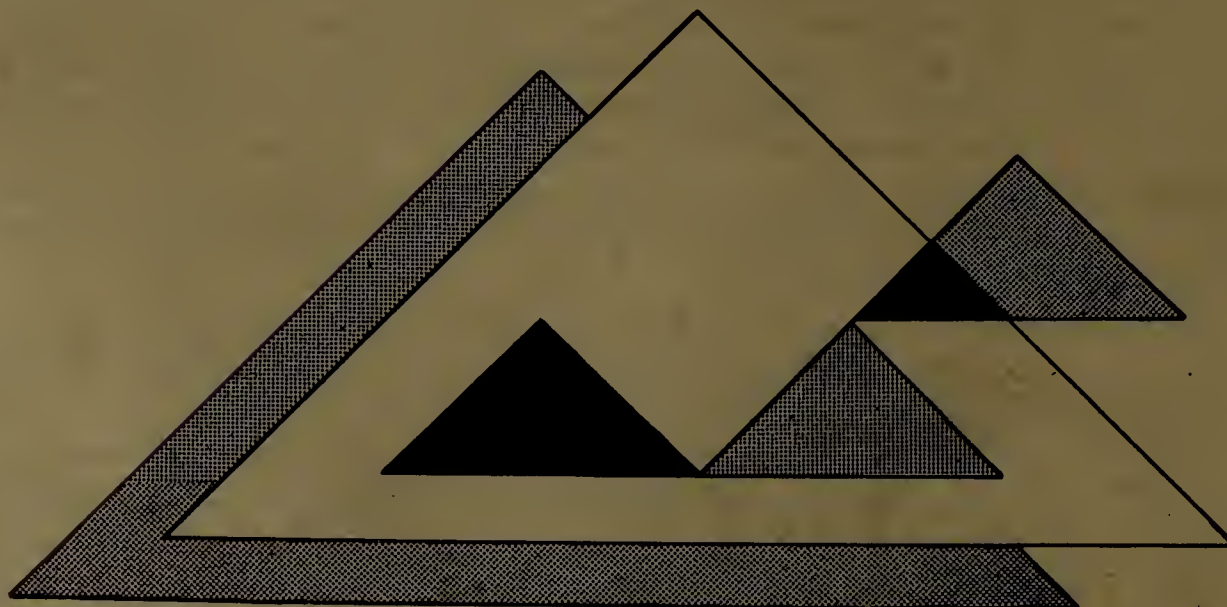
que, a rigor, pouco representa seja o número de agôsto dedicado ao campo cultural.

Por outro lado, inscreve-se entre as melhores tradições do I.A.A. no trato dos problemas canavieiros, a coordenação harmônica das questões técnicas da agroindústria com a divulgação dos seus aspectos culturais. Se hoje o capítulo açúcar é dos que começam a ser melhor conhecidos e interpretados na história da civilização brasileira, em boa parte se deve à atuação da autarquia, que não só se entrega a uma atividade editorial das mais expressivas, como vem realizando um esfôrço de compilação e divulgação de documentos históricos como poucos existem entre nós. Como imaginar, portanto, pudesse o "Brasil Açucareiro" manter-se de fora dessa tradição, se através dêle, precisamente, é que ela tem sido divulgada e valorizada como se impõe. O açúcar — é preciso insistir neste ponto —, não é apenas um sistema econômico, da produção da matéria-prima à comercialização do produto acabado. E, também, um processo histórico ainda não encerrado, que tem de ser bem conhecido para ser corretamente avaliado e apreciado. Portanto, nada mais justo que a autarquia e o seu órgão atentem para os dois aspectos, dosando-os, como é feito, de modo a dar a cada um dêles o relêvo devido.

Além disso o técnico não pode perder de vista jamais a sua integração na comunidade. Quer dizer, o fato de exercer a sua atividade em setor especializado, não o desliga dos temas de interêsse coletivo, inclusive os de natureza cultural. Um técnico canavieiro tem de saber como obter o melhor rendimento na produção da matéria-prima ou, então, como tirar dessa matéria-prima o mais elevado volume do produto acabado. É compreensível, portanto, que êle procure aprimorar seus conhecimentos e se orgulhe dos resultados alcançados com o seu trabalho. Mas, êsse mesmo técnico canavieiro, só terá a ganhar se obtiver uma visão correta do alcance social da sua atividade ou seja do que representa a agroindústria da cana-de-açúcar para o País e, de modo especial, para as regiões produtoras que nela têm um dos principais senão o principal elemento de sustentação.

Ora, essa visão de conjunto do papel do açúcar no desenvolvimento nacional ou regional não pode ser estática, tem de ser, necessàriamente, dinâmica. É preciso compreender, avaliar, o que representa o açúcar agora, o que representou no passado e o que pode vir a representar no futuro. Daí a necessidade de uma abordagem cultural do problema, a que os próprios técnicos não podem fugir, e para cuja efetivação bem sucedida os números culturais do "Brasil Açucareiro" têm procurado contribuir, a partir de 1965. Os técnicos precisam ter consciência do que vale o seu esfôrço nos dias atuais e, também, estar informados do que representou a ação dos seus antepassados, numa época em que o açúcar permitiu não ape-

nas a ocupação efetiva da terra como, sobretudo, a implantação nela de uma comunidade que serviu de semente à grande nação dos dias presentes.

Assim compreendida a orientação que levou o órgão oficial do I.A.A. a reservar, cada ano, uma edição mensal, a de agôsto, aos temas de natureza cultural, não há negar o seu acêrto, nem minimizar os seus proveitos. As provas aí estão, como já assinalamos, nas numerosas manifestações de louvor ocorridas e no crescente interêsse despertado nos círculos culturais do país e do exterior. E não pode haver, no caso, melhor recompensa para o esfôrço de "Brasil Açucareiro" que a convicção, fundamentada em fatos concretos, de estar contribuindo para o melhor conhecimento do Brasil, para a correta fixação da sua imagem verdadeira, tantos nos dias de hoje, quanto nos do passado multisecular, cujo estudo representa um desafio às gerações atuais.

ALIMENTAÇÃO, PALADAR E CULTURA NACIONAL (*)

GILBERTO FREYRE

CREIO que, ao procurar abordar, sendo ainda jovem, do ponto de vista científico-social, problemas brasileiros de nutrição e de alimentação de interêsse para a própria caracterização da mulher do nosso País como tipo estético-social, fiz mais de uma contribuição, modesta porém não de todo insignificante, para o esclarecimento do assunto, em seus aspectos antropológicos e histórico-sociais, projetados sôbre o presente. Projetados sôbre o próprio futuro da nossa gente.

Regosijo-me hoje de ter me antecipado em destacar o valor de estudos médicos, a seu modo para-sociológicos, aparecidos entre nós desde os dias coloniais. Mas principalmente durante os dias remotos, ao terem início entre nós cursos médicos com a exigência de teses de doutoramento. Destaque que vem do livro CASA-GRANDE & SENZALA.

Outra fonte de informações valiosa sôbre tendências — inclusive excessos — na alimentação de brasileiros de que me antecipei a salientar o valor é a de observadores estrangeiros, vários dos quais impressionados com a excessiva gordura das sinhás brasileiras. Ora, êsse vício na alimentação brasileira relacionava-se, por um lado, com um ideal estético-social de figura de mulher — um ideal mourisco — segundo o qual a mulher devia ser gorda e bonita; por outro lado, com a farta produção brasileira de açúcar.

Nuns pontos, parece, entretanto, que os antigos, no Brasil, andavam mais acertados que os modernos. No maior uso de certas frutas, depois desprestigiadas, na sua alimentação, por exemplo. Entre essas frutas, a pitanga. Fato que já assinalei no livro AÇÚCAR: na sua 2.ª edição publicada pelo Instituto do Açúcar e do Álcool. Escrevendo no meado do século XIX, James Wetherell, que foi Vice-Cônsul de S.M. Britânica na Bahia e na Paraíba, anotava, em cartas de considerável interêsse sociológico, além de histórico, — *Stray Notes from Bahia* (Liverpool MDCCCLX) — sôbre o Brasil, a voga dos doces de frutas agrestes. Da pitanga — "acid

(*) Parte dêste ensaio foi lido, sob a forma de conferência, a 7 de abril último, no Instituto de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco, dirigido pelo Prof. Nelson Chaves.

with a slight bitter, very pleasant to the taste" — informava que se fazia excelente ("most excellent") geléia. Costume que desapareceu dos hábitos doceiros da região. Também de pitanga se faziam no Nordeste "puddings, and tarts... preserves." Outra voga que desapareceu dos costumes doceiros da região.

Do "araçá guaçu" era costume — que também declinaria — fazer-se doce: "for making doce". Quanto ao maracujá — o açu — registra Wetherell que, segundo soube, era "very good when cut in pieces and used as fruit for tarts." Outro costume da primeira metade do século passado que não foi conservado nem desenvolvido no País.

Outro registro de Wetherell de interêsse para a história e para a sociologia do doce no Brasil — particularmente o doce do Nordeste: a muita exportação que então se fazia da rapadura, do mesmo Nordeste, para as "províncias do Sul do Império". Além do que, sob a forma de garapa, a rapadura era, no Nordeste açucareiro, — o de numerosa população escrava — a delícia dos negros.

Do mamão, escreve no seu livro — hoje raríssimo — o observador inglês — particularmente familiarizado com a Bahia e com a Paraíba — ser "very delicious..." "it makes excellent tarts when unripe". Utilização, essa, do mamão na doçaria do Nordeste, que não se desenvolveu. Ao contrário: declinou.

Quanto à banana, informa que era então a "great article of diet raw, fried, made into pies and sweesmeats..."

Do abacate: "...when properly mixed with sugar and wine, or lime juice, greatly resembles a rich custard, the flavour being extremely fine..."

Quanto ao milho: "They make here a very good dish out of India corn called "canjica". Dá a seguinte receita: "...simply by grinding the corn, and mixing the flour with sugar and spices, according to taste, boiling the mass in milk; when cold it becomes like jelly and is delicious when eaten with custard or when fried as we cook cold pudding." Refere-se à canjica à moda do Nordeste.

Do abacaxi registra Wetherell o fato dos de Pernambuco serem frescos, superiores aos da Bahia. Não acrescenta qualquer informação sôbre a utilização como compota ou refrêsco. Omissão que não se explica.

Com a recomendação não só de nutrólogos como de cardiologistas dos Estados Unidos a favor de uma maior presença de legumes, de frutas e do milho na alimentação humana, o Brasil, com seus muitos vegetais, suas muitas frutas e o seu muito milho, apresenta-se como, talvez, a maior reserva de alimentos vegetais no mundo de hoje a projetar-se no de amanhã. A utilização sistemática dessa reserva em têrmos agradáveis ao paladar, ao olfato, à vista, ao mesmo tempo que em harmonia com as sugestões de caráter hi-

giênico dos nutrólogos, é uma das tarefas a ser desempenhadas pelo brasileiro posmoderno, depois de iniciada pelo moderno.

Às sugestões de caráter higiênico se juntarão, decerto, as de caráter estético, da parte dos orientadores da formação, ou da conformação, de tipos posmodernos de homem e de mulher que, convenientemente nutridos e alimentados, correspondam a ideais de figura humana adaptada a novas concepções dos papéis que novas circunstâncias de vivência e de convivência tendem a agir dela. Posslvelmente maior leveza de corpo. Maior flexibilidade de movimentos. Repúdio à idéia de gordura de corpo como companheira da beleza da mulher ou da importância social do homem. Idealização das formas enxutas e até delgadas de corpo quer de mulher, quer de homem. Concepções e idealizações de caráter estético que, reforçando as de caráter higiênico, tendam a projetar, desde já, sôbre o presente, um futuro tipo de figura humana cuja alimentação será sóbria, sem precisar deixar de ser agradável ao paladar, aos olhos, ao olfato. A culinária brasileira terá que adaptar-se a exigências de caráter, quer higiênico, quer estético, que, vindo do futuro, já se fazem sentir sôbre o presente. Para tanto, algumas de suas tradições terão que sofrer retificações sem que precisem de ser repudiadas. A feijoada em lata, que hoje já se consome com agrado, parece indicar que será possível a sua posmodernização numa feijoada menos unxudiosa, ou menos abacial, sem que sabores e seus odores característicos precisem de desaparecer para que dela se faça um prato estritamente clínico, perfeitamente insípido. Afinal, o paladar tem razões que a razão dos nutrólogos pode, em alguns casos, ignorar. Ou não compreender. Talvez seja essa contradição que ocorra com o uso, e talvez abuso, no Brasil, de alimentos como a mandioca e o açúcar: abuso tão condenado por certos nutrólogos enquanto as preferências populares de paladar o vem favorecendo. Saliente-se, aliás, da mandioca, que a favor das preferências populares, no Brasil, dêsse brasileirismo, ecológico, alimento, herdado pelas gentes lusotropicais, do ameríndio, vem se manifestando, de modo até veemente, um nutrólogo ilustre: o Professor Silva Mello. Do mesmo modo que a pimenta — tão favorecida pelo paladar popular no Brasil — encontrou já apologistas cientìficamente. Em tôrno do açúcar, continuam os debates entre os nutrólogos idôneos: um dêles, Artur Neiva. O toucinho — tão amado pelo brasileiro castiço — é que não encontrou até hoje cientista que lhe fizesse o elogio em têrmos científicos.

A predominância do toucinho na alimentação brasileira impressionou a vários estrangeiros que aqui estiveram no século XIX. Pareceu-lhe absurda essa predominância, em país "equatorial" e curioso que o toucinho fôsse glorificado até em nome de doces. Devia ser esta a causa de tanto brasileiro ser, naqueles dias, gordo e flácido.

Ao muito doce que, na alimentação do brasileiro, foi notável até o começo do século XX, — com sacrifício, por vêzes, nas mesas

mais burguesas ou aristocráticas, das frutas frescas — não parece que se possa atribuir o malefício imaginado por alguns europeus. Mas não tendo havido equilíbrio com outros alimentos, o abuso de doces implicou em repúdio às saudáveis frutas frescas consideradas por Ewbank paradisíacas; e as quais são, também elas, açúcar. Açúcar ao natural a que o manufaturado, por arte dos homens, vem acrescentando encantos e graças inseparáveis de certas civilizações. Inclusive da brasileira.

A comentários a observações de estrangeiros, de interêsse sociológico, sôbre uma alimentação brasileira sobrecarregada de açúcar, convém acrescentar aqui o registro de interessantíssima tentativa de sistematização, que se esboçou no Brasil, ainda dos dias do Império, de equivalentes entre substâncias doceiras brasileiras e substâncias doceiras européias. Dessa tentativa nos dá notícia *O Cozinheiro Nacional,* publicado por Garnier, no Rio de Janeiro e em Paris (edição s/d); e talvez pela primeira seja ela considerada, não apenas aventura de doceiro ou de pasteleiro conhecedor de matérias-primas tanto européias como brasileira da sua arte, porém alguma coisa de significativo noutro plano: no da sociologia da alimentação através de um esfôrço comparativo em que se encontram numa cultura, em parte extra-européia, e numa natureza tropical, decididamente não-européia — as brasileiras — equivalentes para substâncias européias, sob as mesmas formas de arte — as da cozinha francesa principalmente — e do estilo, também francês, de sobremesa: o europeu que fôsse, em substância, substituído por alimentos brasileiros, em suas formas, europeus.

A que conclusões chegaram, nessa tentativa de sistematização de equivalentes, os organizadores de *O Cozinheiro Nacional*? A várias, de interêsse culinário geral. Dentre elas, as seguintes, de importância específica para uma sociologia da alimentação ou da nutrição brasileira à base da utilização de produtos tropicais ou brasileiros que substituiram os europeus: mandioca brasileira — batata européia; palmito; inhame; taioba brasileiros, alcachôfra européia; bananas, maçãs; amendoin, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana, brasileiros — amêndoa, nozes, avelãs européias; giló brasileiro — berinjela européia; brotos de samambaia, galhos de abóbora brasileiros; pinhais brasileiros, castanhas européias; carapicus brasileiros, cogumelos europeus; mamão brasileiro, melão europeu; jacatupés brasileiros, beterraba européia; tomates brasileiros, uvas verdes européias; gengibre brasileiro, "raifort" europeu.

Essa tentativa de sistematização de equivalentes — não a emprenderam os organizadores de *O Cozinheiro Nacional* visando apenas ser úteis a europeus que, tendo-se se tornado adeptos de quitutes brasileiros, regressassem à Europa, ou aos Estados Unidos. Visava também ser úteis ao Brasil, através de sugestões para possíveis substituições de ingredientes brasileiros ou tropicais por ingredientes europeus, fazer "conhecidas muitas preparações delicio-

sas, saudáveis e confortativas que até hoje ignoradas, vão entrar no domínio do público (europeu) e poderão ser por êle apreciadas convenientemente". Pois "o Brasil tem sido e é ainda tributário de outros países, comprando-lhes seus gêneros alimentícios; poderá por sua vez, fornecer-lhes os diferentes produtos que êste livro vai tornar conhecidos. . ." Isto na suposição dos substitutos sugeridos criarem nos estrangeiros a vontade de importarem do Brasil os ingredientes originais.

O Cozinheiro Nacional — acentue-se aqui repetindo-se uma das páginas do livro *Açúcar* — foi um dos livros mais nacionalistas aparecidos no Brasil no decorrer do século XIX: o século do indianismo romântico, na literatura, de José de Alencar e de Gonçalves Dias e, na música, de Carlos Gomes. Daí êste seu clamor sociològicamente significativo: "É tempo que êste país se emancipe da tabela européia debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que êle se apresente com o seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos da sua importante Flora, as esquisitas e delicadas carnes da sua variada Fauna, acabando por um vez com êste anacronismo de acomodar-se com livros estrangeiros que ensinam a preparação" (de quitutes) com "substâncias que não se encontram no país. . ." Os organizadores do importante livro poderiam ter salientado que, com a então crescente imitação pelos brasileiros de modelos europeus de arquitetura, de móvel, de pintura, de trajo, de alimentação — inclusive de doce — o Brasil vinha perdendo parte considerável de uma das suas melhores originalidades: a da sua doçaria à base do seu muito açúcar e da sua variedade de frutas tropicais. Mais: poderiam ter se esmerado, no seu livro, no esfôrço de reabilitação dessa nada desprezível originalidade. Não se esmeraram. Sua ênfase é nos guisados, deixando-se aos colecionadores de receitas de doces ou de pastéis uma tarefa que não foi por êles tão bem desempenhada, no plano de uma pré-sociologia do doce, como seria de desejar.

Em 1862, já aparecera, no Rio de Janeiro, a 3.ª edição de *Doceira Brasileira ou Nôvo Guia Manual para se fazerem tôdas as espécies de doces*: trabalho de Dona Constança Olívia de Lima, editado por Eduardo e Henrique Laemert — os mesmo que haviam lançado há anos, o *Cozinheiro Imperial*. Êsse *Cozinheiro Imperial*, como predecessor do *Cozinheiro Nacional*, reviver aquela mística de nacionalização do paladar que, passados os dias do nativismo indianista — o furor contra o trigo e a favor da mandioca, contra o vinho e a favor da aguardente de cana — entrara em declínio ou decadência.

A *Doceira Brasileira* — vai aqui outra repetição do livro *Açúcar* — apresentou-se ao público aos "habitantes dêste precioso Brasil" — com caráter nìtidamente prático: como "coleção ampla de tôdas as receitas, formas e métodos conhecidos até hoje de fazer doces. . . geléias, conservas, frutas em calda. . . confeitadas; de purificar e refinar açúcar, o mel, a rapadura, reduzindo-se à calda pró-

pria para o fabrico de doces; e como, para o mesmo fim, se prepara e aplica o mosto; o modo de obter o açúcar cândi, ou candificado; como se fazem os xaropes; o processo que se deve ter com as ratafias, ou licores de sumos de frutas, feitos a frio, em casa... e por último o modo de fazer sorvetes de muitas qualidades." Era *Doceira Brasileira* um formulário necessário. O que havia no Brasil sôbre doces era exótico: "livros que nos vêm de fora e custam muito boas patacas e assim mesmo não satisfazem nosso desejado fim..." *Doceira Brasileira* era formulário flexível: admitia que "os habitantes dêste precioso Brasil" se vissem "obrigados a alterar as doses componentes dos doces e a variá-las..." Para isto nada como a experiência: "a experiência é quem melhor ensina..." "cada pessoa poderia, aumentar ou diminuir as doses" nas receitas.

Dando receitas de doces tão requintados, Dona Constança deu também às suas patrícias do meado do século XX fórmulas para o preparo das sobremesas mais simples. As fatias de parida, por exemplo. Para fazê-las, a sinhá deveria cortar o pão em fatias, embebê-las em leite, bater-se à vontade uma porção de gemas de ovos, passar por estas as fatias e frigí-las em manteiga de vaca ou de porco. Depois do que, era só fazê-las passar pela calda de açúcar e areiá-las de canela por cima.

Certas requintadas pastilhas tiveram sua época para se tornarem, em sua forma ortodoxa, curiosidades históricas. As simples e despretenciosas fatias de parida vêm vencendo o tempo: são hoje tão atuais quanto nos dias em que Dona Constança lhes deu, pela primeira vez, no Brasil, a honra de serem receita de livro. Pois já vinham da tradição oral.

Foi o que fêz *Doceira Brasileira* com várias receitas de doces: fixou-as em letra de fôrma. Seguiu neste particular o exemplo do *Cozinheiro Imperial*. E foi, quase tanto quanto o *Cozinheiro Nacional,* o que Sylvio Romero, poucos anos depois, referindo-se a livro de sua autoria, chamaria de "brado de são brasileirismo."

O açúcar dos livros de receitas de doces desenvolveu sua ação como que nacionalista, abrasileirante de estrangeiros, intensificadora do brio nacional dos nativos em assuntos de paladar, entre a burguesia mais ou menos letrada. Entre a mais rústica essa ação foi desenvolvida pela rapadura: uma rapadura como que glorificada pelo folclore. Glorificada pela bôca do povo. E, além de ecológica, econômica. Fácil de ser conservada. Fácil de acompanhar o homem rústico em suas andanças. Estimada pela criança tanto quanto pelo adulto. Não há exagêro em dizer-se da rapadura que tornou-se no Brasil um açúcar sob forma ideal, tanto do ponto de vista da nutrição, como do de uma alimentação por assim dizer telúrica. Um açúcar telúrico.

Não nos esqueçamos que muito presente estêve sempre o açúcar na alimentação do brasileiro rústico ou do proletário, sob a forma da rapadura. E segundo alguns nutrólogos, com maior vantagem para seus consumidores.

À rapadura é preciso dar-se lugar a parte no que se considere o conjunto de doces mais ligados à cana de açúcar e mais característicos da civilização chamada do açúcar. Porque, em primeiro lugar, não se trata de produto da zona canavieira por excelência da região — a dos engenhos — e sim de outra, sua parenta pobre — a das engenhocas; em segundo lugar não se trata de doce principalmente lúdico porém polivalente: lúdico sim, mas também alimentício, fator medicinal de resistência do homem sertanejo, quando em viagem por terras mais áridas, as asperezas do meio e do clima. Moraes Silva, no famoso *Dicionário,* ao definir rapadura como "massa dura de açúcar ainda não purgado, ou de mascavado ainda não coagulado" não parece definir doce, no sentido mais ameno da palavra, e sim simples subproduto prematuro do açúcar. E assim parece ter sido a rapadura nos começos da sua história: começos talvez canarinos, onde, aliás, tornou-se doce lúdico.

Em trabalho há pouco publicado, *Cana de Açúcar e Região. Aspectos sócio-culturais dos engenhos de rapadura nordestinos* — estudo que dá a quem o lê em manuscrito a impressão de conter em si o germe de futuro e admirável clássico sôbre o assunto — Sylvio Rabello acentua que, no Nordeste, a rapadura "deixou de ser um subproduto e passou a ser preparada com vasilhame e fôrmas adequadas, continuando, porém com suas qualidades essenciais — as mesmas do açúcar mascavo." O que apurou ter ocorrido também noutras áreas de açúcar: em Cuba, nas Honduras, no México, no Panamá, no Peru.

Que se tornou a rapadura no Nordeste menos opulento do Brasil? Segundo Sylvio Rabello, "mais do que adoçante, como o é o açúcar refinado"... "alimento considerado de alto valor nutritivo, substituindo a carne ou servindo de coadjuvante das refeições sertanejas, com outros muitos alimentos como a farinha, o feijão ou as frutas, sob a forma de 'doces'." E com esta virtude: a sua capacidade de conservação "sobretudo quando bem acondicionada em fôlhas sêcas da própria cana." Acompanhante de comidas de substância ao café, ao almôço, ao jantar, — de carne de sol, da farofa, do jerimum, das batatas, da umbuzada, do cuscuz, da passoca — ela se torna lúdica, como doce de merenda ou simplesmente de regalo, de meninos e de gente grande. Além do que, com rapadura é que se fazem no Nordeste sertanejo doces de banana, de goiaba, de araçá, de caju, de abacaxi, de laranja, de guabiraba, de buriti, de leite e ovos; e junto com mel de rapadura, isto é, rapadura derretida ao fogo, se saboreia, como no próprio Nordeste açucareiro, inhame ou macaxeira ou apenas farinha.

Conforme o Professor Sylvio Rabello, nos sertões do Nordeste, "há mesmo o hábito de adoçar-se a bôca antes de se beber a água, em regra salobra, dos potes domésticos..."

O que dá sentido — acrescente-se a informe tão interessante — à frase popular registrada por dicionários, sob a palavra "doce": "fazer a bôca doce. Ou a esta outra: "doce nunca amarga". Ou

ainda: "quem à filho agrada, a bôca do pai adoça". Da primeira frase, observa-se no *Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguêsa* (Lisboa 1884): "fazer a bôca doce a alguém: ameigá-lo, acariciá-lo, ordinàriamente para proveito próprio". Rapadura, mel — ou melado — doces, bolos, todos vêm, no Brasil desempenhando a função de adoçar, literalmente, bôcas; e em sentido figurado ou simbòlicamente, corações ou humores. Donde quase sempre aparecerem doces como o de leite — a velha união leite e mel — e rapadura, no folclore e na poesia popular quer de um Nordeste, quer do outro, como uma espécie de equivalentes sociológicos — não mais do que isto, é claro — do maná bíblico que matasse fomes, regalando o paladar dos famintos.

Como a língua que, no Brasil, está crescentemente se tornando uma língua enriquecida por influências etnicoculturais e socioculturais de várias origens, a alimentação brasileira está se abrasileirando no sentido de seus manjares mais característicos se tornarem transeuropeus, transamerindios, transafricanos, apresentando-se sob aspectos novos com relação às suas origens. A rapadura pode ter sido uma sobremesa plebéia: hoje já há mesas elegantes que a admitem. A farinha de mandioca, também. A própria xarque, nas feijoadas.

Também se admite hoje a presença, em mesas elegantes, de frutas outrora consideradas, como frutas frescas, próprias só de gente humilde ou de crianças: araçás, goiabas, joás, pitombas. Também pitangas.

Por outro lado, já há gente modesta que, com tôda a naturalidade, come, ao almôço ou ao jantar, o outrora raríssimo, entre essa gente, pão de trigo, em lugar do qual a farinha de mandioca dominava com quase absoluta exclusividade. Havia até quem o supusesse alimento — ou pão — só de inglêses.

PALMARES, CIDADE DO AÇÚCAR E DOS POETAS

JAYME GRIZ

Sede do município do mesmo nome, é Palmares situada à margem do rio Una, na zona da mata sul de Pernambuco. Tem suas origens em fins da primeira metade do século XIX, com o povoamento de terras pertencentes a uma família ali residente, com o nome de Montes, daí vir a ter, de início, o nome de povoação dos Montes. Posteriormente, com uma expansão e proximidade do Una, passou a denominar-se povoado do Una. Com o decorrer do tempo, por motivos relacionados com a histórica República dos Palmares, com o seu núcleo central na Serra da Barriga, em terras de Alagoas, veio a tradicional cidade dos poetas e das môças bonitas a ter o nome de Palmares, também dona, como a "Tróia Negra", de vasto palmeiral, o que sem dúvida deve ter influído na formação do seu belo nome, que Silva Jardim, o grande tribuno da campanha republicana, de passagem por ali nas pegadas do Conde D'eu que trabalhava pela continuidade do Império então oscilante nas suas bases, assim começou o seu primeiro discurso de uma das varandas do Clube Literário: "Palmares, cujo nome já é uma canção da natureza", frase que a cidade carinhosamente guarda no relicário de suas memórias.

Desde a chegada dos trilhos da Estrada de Ferro Recife-São Francisco, em maio de 1862, ao então povoado do Una, que foi sucedida pela antiga Great Western, e esta, por sua vez, pela atual RFN, inaugurou-se ali uma era de crescente progresso com os seus banguês, atingindo seu climax com o aparecimento de seus engenhos centrais e suas Usinas, que marcaram sua transição patriarcal-burguesa, de cuja transição a cidade e o município ainda hoje guardam fortes vestígios através de suas normas e técnicas de trabalho, hábitos e costumes, inclusive suas festas e folguedos populares, tocados de tradições lusas, africanas, indo-brasileiras, como veremos mais adiante, incluindo-se seu tradicional carnaval, com seus bumba-meu-boi, seus "caboclinhos", seus batuques, seus cultos negros, seus maracatus.

O rio Una (rio prêto, na semântica indígina), irmão pela côr da brava gente africana que em sofrimento e trabalho tanto deu de si pela grandeza da região, rio rico de lendas e tradições, rio cantor, que afaga e sonoriza a lírica Palmares com suas acariciantes brisas e líquidas canções e inspira seus jangadeiros e suas lavadeiras de beira-rio, que adoçou a alma da gente palmarina com o açúcar dos engenhos movidos por suas águas. Rio que é um patrimônio não só de natureza física, mas também espiritual, no culto de seus cantores populares e de seus poetas de ontem e de hoje:

Lenda:

"Lavadeira, lavadeira,
Passarinho que o povo adora,
Por ter lavado a roupinha
Da virgem Nossa Senhora."

Queixa:

"Jangadeiro, jangadeiro,
Desce o rio, vai embora,
Sem olhar pra quem nas margens
Por êle padece e chora."

Nostalgia:

"Rio Una,
Rio Una,
Rio bom de navegar,
Se dêle vivo tão longe,
Nêle estou sempre a pensar."

A êsse rio de múltiplas virtudes, nunca é demais salientar sua inestimável contribuição para a formação da civilização açucareira de Palmares.

A propósito de civilização, incluindo-se, no caso, seu aspecto antropológico-alimentar, pode-se falar de uma civilização do milho, da mandioca, do arroz, do trigo, da carne, etc., e no Brasil, a do açúcar, com ângulos de saliência de caráter histórico no Nordeste. Particularizando Pernambuco. E em Pernambuco, entre outros núcleos canavieiros, destaque-se Palmares.

Isto é evidente em muitos dos aspectos da vida sócio-econômica e cultural da tradicional cidade do Una. Seu comércio, sua indústria, suas atividades agrícolas, sua política, seus costumes, suas festas, seus folguedos populares. Tudo, desde os tempos dos banguês até hoje, está vinculado ou tocado pelo açúcar, que inclui o elemento humano afro, "os pés e as mãos dos senhores de engenho", como disse o padre Antônio Vieira e Antonil referiu em seus estudos sôbre o Brasil de ontem, gente que tanto deu de sua fé e de sua bravura ao lado dos não menos bravos senhores de engenho, na expulsão do invasor holandês, na chamada Guerra do Açúcar.

Senhor de engenho-negro-açúcar, eis o trinômio base na história da nossa civilização industrial do açúcar.

Auscultar Palmares é sentir sua gente, seus artistas, seus poetas, seus escritores, suas instituições culturais, seus homens de trabalho, seus caboclos bronzeados, suas mucamas das antigas casas-grandes, suas negras de cozinha, seus negros do eito, de lombo faiscando ao sol, seus mestres de açúcar, seus cambiteiros, seus moendeiros, seus carreiros, seus carros cantadores carregados de cana para os picadeiros dos engenhos avoengos. Depois, seus trens de cana puxados pelas máquinas "cambiteiras", de Usina. Seus caminhões de cana, de hoje, com seus "calungas"(1) e suas cantigas dos canaviais:

ENGENHO:

"Cambiteiro não tem nada,
Não dá presente a muié,
Quem quisé casá com êle,
Tem de sê como êle é!'

"A caiana é cana doce,
Cana-fita é mais bonita,
É mió ficá no doce
Do que se enganá c'a vista!"

"Carreiro leva teu carro,
Cheio de cana a cantá,
Sacode a vara no coice,
Deixa o cambão avoá!"

"No ceicado tem um boi
Qui não é de trabaiá,
É boi só pra criação,
É o touro no currá!"

USINA:

"Cambiteira" apitou,
Apitou, vai apitá,
Leva cana pra Usina,
Pra moenda mastigá!"

"De caminhão,
Ôi!
De caminhão:
Levo cana pra Usina,
Cana lá não vai faltá!
Ôi!
Na estêra da Usina,
Cana lá não vai faltá!"

Êste é um panorama da Palmares de ontem e de hoje, em muitos dos seus aspectos. Com seus engenhos safrejando ou já pejados, com as araquãs cantando nas bôcas de matas, chamando chuva para molhar a terra dos futuros partidos de cana. E a cidade do Una, sempre cheia de rumores dos seus sambas, seus batuques, seus cultos negros, suas festas profanas e religiosas, tudo tocado, no fundo, do telurismo banguê. Tudo animado e temperado pelo açúcar de cana caiana, cana manteiga, demerara, cana-fita, flor-da-flecha, e tantas outras, tão "molinhas" quanto doces, mais as addências das cabrochas, das mulatas, das negras cheirando a cachaça de alambiques de engenho, aquelas mesmas que, ainda hoje, de sábado a domingo, até se-

(1) Trabalhadores de caminhão (pop.)

(2) (3) «... que tem saudade, que tem quebramento» — Luís da Câmara Cascudo, «Made In Africa», p. 175.

gunda-feira de manhã, cantam e dançam, sem trégua nem descanso, ao som do triângulo, do ganzá e da safona, no Xenhenhém de Siá. Chiquinha e no Tombo das Mulatas, no Alto do Baque, onde, em certos dias: batem-rebatem-batem, sem parar, os bombos e zabumbas do maracatu Leão Coroado.

Sigamos agora o roteiro de alguns costumes e folguedos da gente palmarina que ainda não desapareceram de todo sob a ação destruidora ou transformadora do tempo. Vamos a alguns terreiros e clubes locais, incluindo-se nesse roteiro o Alto do Baque, onde, no cíclo do Natal, tudo se vê: dança, briga, canto, batuque, cachaça e mulher...

Passemos antes na rua dos Tocos. Vamos ver o bumba-meu-boi de Maria de Félix, com o seu inigualável côro de cantadeiras e seus figurantes ou personagens: Capitão ou Cavalo Marinho, Vaqueiro, Mateus, Bastião, Valentão ou Capitão de Mato, Pastorinha, irmã do Capitão, Catita, Catirina, Advogado, Dr. Cirurgião (médico), e outros figurantes, com variantos às vêzes, de tipos e cantos decorrentes de local ou região em que se apresente dito auto popular.

Escutemos, nesse recuo no tempo, alguns de seus cantos e ditos de teatro popular, dos mais genuínos pela sua graça e espontaneidade, líricos, uns: dramáticos, outros; e críticos, outros ainda:

Caricatura:

"Lá vem o matuto
Vendedô de fumo,
Nariz duma banda
Fora do prumo!"

Dona Clara, figura evocativa da gente africana, tal como Catirina, e outras, que, como aquela, aparecem nos folguedos populares ao som de seus instrumentos típicos:

"Dona Clara foi,
Dona Clara é,
Dona Clara na roda
Faz o que quer!'

Agora o Cavalo-Marinho, com o Capitão e o "Arliquim", com as demais figuras que compõem o auto popular, numa visitação a terreiro ou porta de gente conhecida e protetora do brinquedo:

"Cavalo-Marinho
Dança no terreiro,
Que o dono da casa
Tem muito dinheiro!"

Cavalo-Marinho
Torna a dançá,
Que o dono da casa
Tem muito o que dá!

Ai! tem muito o que dá!"
Ai! tem muito o que dá!"

Em cena o Boi, que se atira para cima dos assistentes. Gritaria, correrias. Ao longo do desempenho do auto, o Boi adoece. E vai morrer. Chega o Dr. cirurgião, que é cego, numa evidente crítica à medicina ou ao médico. Começa, às apalpadelas, o exame do Boi estendido no chão, peça por peça, numa verdadeira anatomia do animal doente:

"Examinei nas apá,
Côro — Ê! bumba!
Não encontrei nada lá!
Ê! bumba!
Examinei no xambari,
Ê! bumba!
Não encontrei nada ali!
Ê! bumba!

E segue por ai afora no seu exame até que do diagnóstico conclui pelo prognóstico:

"Examinei no rejeito,
Ê! bumba!
Pra êsse boi não tem jeito..."

E tal qual acontece na vida com os que fracassam, sai de cena o Doutor sob apupos e bexigadas dos mateus, prosseguindo o espetáculo até o dia clarear.

Voltando, no tempo, aos carnavais de minha infância e juventude, na cidade do Una, esta nota evocativa de nítida influência lusa, através de um trecho de canção do clube "Caninha Verde" que os "portuguêses" que o compunham, caminhando pelas ruas, a caráter, ou na sua sede, na Estrada Nova, cantavam:

"Caninha verde na areia,
Caninha verde no mar,
Nós somos os portuguêses
Da barquinha imperial!"

E os caboclinhos Canindés, ou "cabocolinhos", na fala do povo. Que lindo o colorido grupo! Todos enfeitados de braceletes e cocares, com seus típicos instrumentos de sôpro e percussão, com suas correrias e manobras de guerreiros das selvas que deixaram suas marcas indeléveis na mestiçagem da raça, e que ainda por aí existem, mesmo no abandono de sua humanidade e tradição. Ei-los nas suas danças:

Cacique — Tupiriçá, taquá, que [tribu são vocês?
Côro — Canindés!
Cacique — Canindés daquela serra, [pedem paz ou guerra?
Côro — Guerra!

Subamos agora até o Alto do Baque. Vamos ver e ouvir o maracatu Leão Coroado, que não é Clube, mas "Nação", o que decorre de sua histórica característica tribal. Enquanto subimos, dos lados da rua da Viração, de mistura com a cadência de batuques, vêm nos chegando, trazidos pelo vento, místicos cânticos em louvor à grandeza de Pai Oxalá:

"Oxalá que é Pai,
Tem pena, de nós, tem dó.
A volta do mundo é grande,
Seu poder ainda é maior!"

Na sede do Leão Coroado, o mundo como que estremece ao ribombar dos seus atabaques, de mistura com os cânticos nostálgicos das negras e negros do "Leão":

"Ê! baiana bonita,
Vamos a Luanda,
Que Dona Clara
Foi quem mandô!
Ê vamos a Luanda
Ê zô! Ê zô!
Ê vamos a Luanda
Ê zô! Ê zô!"

Ainda Luanda. Luanda e Rosa. Uma triste Rosa de Luanda que morreu de banzo no lado de cá do mar.

"Rosa Luanda,
Qui tenda, tenda,
Qui tenda, tenda, (2)
Qui tem tororó! (3)

Rosa Luanda, lê-lê!
Rosa Luanda, lá-lá!"

Fechando o cenário, o simbólico cântico de integração das "Nações" que vieram do lado de lá do mar, na Nação brasileira:

"Embaixadô,
Pegue na bandeira,
"Pôrto Rico"
É Nação brasileira!"

Esta a Palmares do Una, dos poetas e das môças bonitas, refletida nas projeções do açúcar de seus engenhos de ontem e de suas Usinas de hoje.

FREVO E OUTRAS DANÇAS E USANÇAS DO POVO NA TERRA DO AÇÚCAR

LUIZ LUNA

Na bibliografia do frevo existem dois livros que considero excelentes: **Frevo, Capoeira e Passo**, recentemente publicado, de Valdemar de Oliveira, e **História Social do Frevo**, de Ruy Duarte, dois autores pernambucanos, escritores da cidade do Recife. Pois bem, nesses livros nem em outros trabalhos que conheço há qualquer referência à influência do açúcar na dança carnavalesca do povo recifense. Isso de jeito nenhum poderia acontecer pelo simples fato de ser o frevo talvez a única coisa tìpicamente pernambucana que não sofreu influência do produto básico da economia do Estado. O frevo é amargo, violento, agressivo, espinhento como os cactus do sertão.

Ruy Duarte, nascido em Catende mas criado nas ruas do Recife, ouvindo as histórias do povo como bom repórter que sempre foi, explica no seu livro: "O frevo foi feito para ferir. E foi mesmo. Tudo nêle denuncia êsse atavismo sangrento, a música marcial, os símbolos estranhos, se prestando, como nenhuma outra coisa, como êles, aparentemente inocentes, para a agressão, para a briga, como arma de ataque, a dança uma caricatura da capoeira, enfatisando a parte ofensiva dessa arte de defesa pessoal".

O que demais existe no Recife é doce, ameno, macio como um torrão de açúcar, até o cheiro da cidade. Tôda cidade têm o seu cheiro característico. Belém do Pará cheira a fruta madura, a ervas perfumadas. Manáus cheira a mato verde, a flôres silvestres. Maceió, que tanto amo, cheira a comida gostosa, feita na base do côco. Já Salvador cheira as suas mulatas de mistura com a naftalina dos seus velhos conventos e velhas igrejas, cheira a roupa lavada e perfume de bejoim. Recife cheira a mel de engenho fervendo nas tachas, a caldo de cana, a açúcar secando ao sol.

O frevo tem cheiro de suor e êsse bundun, apesar de cheirado por todos, nos dias barulhentos de Carnaval, não chegou a impregnar a cidade do Recife, capital do açúcar, com seus imensos armazéns à beira do cais, a fala adocicada do seu povo, as palavras açucaradas de carinho: "meu nêgo", "minha neguinha", "bichinho", "aquêle menino". Recife é açúcar até na doçura dos seus sapotis e de suas mangas-rosas, no sorriso de suas morenas e na expressão das santas de suas igrejas. Mas o frevo, nos dias de Carnaval, toma conta da cidade, domina o povo doce nas notas estridentes dos instrumentos de metal.

Ninguém sabe a causa dêsse pegadio do Recife com o frevo. Não é obra de branco nem de negro. Nem de índio também. O branco é das danças dos salões, o negro é dos maracatus, dos batuques dos xangôs e o índio é das suas pajelanças, das suas feitiçarias vermelhas. O frevo só pode ser coisa de mulato, invenção da pacholice do mulato, que gosta de ginga, de presepada, de contar goma. O mulato é cabra de gestos largos, de conversa mole, de exibições presepeiras. Foram êles os melhores capoeiras dêste país, os famosos valentões dos tempos das arruaças e acima de tudo são inteligentes, improvisadores, capazes e habilidosos. Já na era dos 1.600, Antonil, no seu livro tão pouco lido e tão largamen-

te citado ("Cultura e Opulância do Brasil por suas Drogas e Minas"), assim reconhecia a superioridade do mulato em relação ao negro:

"Melhores ainda são para qualquer ofício os mulatos, porém, muitos dêles usando mal do favor dos senhores e viciosos, e puzeram-se de valentes, aparelhados para qualquer desaforo. E contudo êles e elas da mesma côr, ordinàriamente levam no Brasil a melhor sorte; porque com aquela parte de sangue de brancos, que têm nas veias, e talvez dos seus mesmos senhores, os enfeitiçam de tal maneira, que alguns tudo lhes sofrem, tudo lhes perdoam: e parece que não se atrevem a repreendê-los, antes todos os mimos são seus".

E tão boa vida levava o mulato no Brasil, que, a respeito, Antonil chega a citar um provérbio, que à época era voz corrente: "O Brasil é inferno dos negros, purgatório dos brancos e paraiso dos mulatos e das mulatas". E aconselha: "Forrar mulatas inquietas, é perdição manifesta; porque o dinheiro que dão para se livrarem, raras vêzes sai de outras minas, que dos seus mesmos corpos, com repetidos pecados: e depois de fôrras, continuam a ser ruína de muitos". É que os senhores, principalmente os das casas-grandes, eróticos como eram, não resistiam aos requebros das mulatas e também as senhoras, algumas vêzes, se deixavam dominar pela pacholice dos mulatos.

Foram êsses mulatos enxeridos, paparicados por **sinhás** e **sinhàzinhas**, metidos a valentes, de chapéu quebrado por cima dos olhos e essas mulatas sestrosas e dengosas, êsse pedaço de diabo moreno e cheiroso, de nádegas a bailar, que inventaram o frevo para o carnaval das ruas do Recife.

Ruy Duarte explica a coisa com muita lógica: "O negro ficou ausente do fenômeno musical pernambucano, apesar de tão propenso à música e à dança, como provou, criando formas musicais próprias e do mais alto conceito de beleza em todos os países das três Américas para onde foi levado na condição humilhante e miserável de escravo. A cultura negra — ou melhor, o sofrimento negro — que êste, sim, foi o grande responsável pela explosão musical da raça, não teve nenhuma participação no surgimento da nova e estranha música (o frevo). E a nova e estranha música surgiu numa região povoada de negros há séculos! Também o índio não participou da gênese do frevo. Quando aqui chegaram portuguêses e pretos, o elemento nativo da terra já tinha tôda uma concepção própria de música e dança, todo um estilo característico, que executava em tôdas as fases de sua vida cotidiana, tanto para os momentos de alegria, como para os faustos guerreiros e religiosos, nunca podendo influir na aparição de uma forma musical inteiramente discordante de sua inclinação e pendores artísticos, quatro séculos depois, é bom acrescentar, quando tôda a raça ameríndia já se encontrava mergulhada na maior degradação e em processo de extinção".

Sôbre a ausência de participação do branco na criação do frevo, diz também Ruy Duarte: "O lusitano trouxe, realmente, para o Brasil, nos recuados tempos da colonização, tôda uma tradição musical, todo um folclore de dança dramática, relacionado com os feitos marítimos da raça e de sua luta de vida e morte contra os mouros. São as Cheganças dos Mouros, Chegança dos Marujos, Nau Catarineta, Bumba-Meu-Boi, Fandango, que se misturam com os usos e costumes do povo em formação no Brasil nascente. Êsse complexo musical e coreográfico se espalhou, principalmente, pelo litoral brasileiro de norte a sul. Mas em nenhuma de suas várias manifestações vê-se ligação ou afinidade com o frevo pernambucano. O frevo não é dança dramática. Não é **folk-music**, não tem parentesco com pretos, índios e lusitanos, é capaz até de nem ser folclore".

Então que diabo vem a ser isso? Nem Valdemar de Oliveira, que é mestre de muito saber, consegue explicar. Passa rápido pelo assunto quando diz honestamente:

"As raízes do frevo e do **passo** são muito superficiais. Um botânico diria: fasciculadas. Não são como as do maracatu, que mergulham na escravidão. Nem como as dos caboclinhos, que vêm dos tempos dos colonizadores, sabe-se lá.

Nem negro, nem índio, nem branco luso, espanhol ou holandês. Se se tivesse de despistar a filiação genealógica, avós e pais apareceriam bem mestiços. Mulatos".

Para isso não precisa despistar, meu querido professor de Ciências Naturais, no velho Instituto Carneiro Leão. O frevo é obra mesmo de mulato. Está na cara. Só mesmo mulato, com suas faceirices, suas pabulagens, poderia ter inventado uma coisa daquela. Tanto Valdemar como Ruy sustenta que o frevo veio da capoeira. Quem eram os capoeristas do Recife, os êmulos de Nascimento Grande e Corre-Hoje? Mulatos. O próprio Nascimento Grande, que morreu velho mas ainda muito brabo e Corre-Hoje, que nunca correu, eram mulatos legítimos. O frevo, portanto, é mulato como Nascimento e Corre-Hoje, como Antônio Padeiro e o gazeteiro Bandinha. O frevo é mulato do Recife, o mulato mais enxerido do mundo.

Maracatú, não. Maracatú é coisa de negro e tem origens religiosas, tanto que no princípio desfilava no Dia de Reis. Depois, os padres acharam que isso era profanação e alijaram os maracatus das comemorações litúrgicas. Passaram êles a integrar os cortejos carnavalescos, mas nunca perderam o ranço religioso. Tanto é assim que a primeira visita que fazem é à Igreja do Rosário, a catedral dos negros do Recife. À frente do templo histórico fazem as suas evoluções em caráter respeitoso. Só depois disso é que ganham as ruas para brincar o Carnaval. Êstes não sofrem tanta influência do açúcar como os maracatus do interior, da zona canavieira do Estado. Os engenhos e as usinas estão nas toadas dos maracatus rurais:

"Passei por dentro da usina
e vi a turbina
Parar de repente.
Mestre gerente
Tenha mais cuidado
Que o ano passado
Morreu muita gente".

Ou então falando das cidades da zona do açúcar:

"Palmares, Ribeirão e Escada
A minha namorada me deu um broqué
A vorta é crué
Na namoração
Num aperto de mão
Lá se foi meu ané".

Os maracatus do Recife não cantam essas coisas. Suas toadas são diferentes, parecidas com os cantos que se ouvem nos batuques dos xangôs. Também os maracatus do interior têm figuras que os do Recife dispensam, como os caboclos de lança por exemplo. Êsses caboclos, de pé no chão, puxam os maracatus. Vestidos com uma espécie de gibão colorido, levam a cabeça um chapéu de palha todo enfeitado de fitas e forrado de pano multicor, tendo pregado na copa um funil de papelão, de alguns centímetros de altura, também muito enfeitado e colorido. Na cintura trazem atados a uma corda de couro vários chocalhos e nas mãos um pau roliço à guisa de lança. Nunca vi figura assim nos maracatus recifenses e logo eu que, com Ascenso Fereira, me danava atrás dêles nos carnavais da cidade mais bonita e dengosa do mundo.

Há também na zona açucareira da minha terra uma função que chamam de **samba**. Mas, parece que isso só existe mesmo na zona sul do Estado porque na minha, que é a da mata, nunca vi nem ouvi falar dessa coisa. Quem me deu notícia dela foi José Martins, mecânico de usina e poeta, no livro **Luzes do Canan**á, que publicou no Recife, em 1939, dedicado a Agamenon Magalhães, aos que auxiliaram a impressão e "aos intelectuais que olham o meu macacão sem nenhum gesto de desprêzo". José Martins, que andava metido nesses "sambas", os descreve assim:

"É o divertimento predileto dos trabalhadores das propriedades onde se cultiva a cana destinada às usinas nos Estados de Alagoas e Pernambuco. Em alguns Estados vizinhos aparece também de quando em quando, o mesmo gênero de diversão, mas, só em os acima citados o samba é uma potência. Compõe-se geralmente de doze figuras assim discriminadas: um mestre, um contra-mestre, um guia, seis bailarinas, um tocador de

bombo, um tocador de ganzá e um porta-bandeira. Entre estas a de maior projeção é o mestre, cabendo o segundo lugar ao contra-mestre, cargos êstes que só podem ser ocupados por poetas. O samba não é só brincadeira de salão, nos dias de Momo êle sai à rua como qualquer cordão carnavalesco. Para iniciarem a brincadeira o guia coordena em filas as bailarinas existentes, que na linguagem do samba são as "baianas" e aguarda silenciosamente as ordens do mestre. Êste, de lenço encarnado prêso ao pescoço por uma argola de metal, na maioria das vêzes usando óculos de celulóide para dar maior realce a sua pessoa (pensa êle assim) e com um apito de bronze entre os lábios percorre com o olhar todo o interior da sala ou local onde estiverem reunidos. Passados alguns minutos fere o silêncio com um silvo estridente. Todos os olhares convergem para a sua pessoa. É a hora H para o mestre de samba. Mas sem titubear improvisa uma saudação ao povo ali presente. Imediatamente as baianas com músicas prèviamente ensaiadas para cada sistema de versos musicam o improviso e percorrem a sala a cantar e a bailar sob as ordens do guia. O bombeiro e o tocador de ganzá em uma pancadaria afinada ritimam as vozes das baianas e assim está iniciada a pagodeira que atende por samba de matuto. Os sambas comumente são ensaiados em casas designadas pelos administradores das propriedades. Quando se aproxima o Carnaval, o entusiasmo dos trabalhadores por tal gênero de divertimento recrudesce; em cada localidade aparece um. Algumas vêzes até os patrões se entusiasmam e procuram auxiliar a brincadeira ensaiada pelo seu povo. A maior proteção dispensada a tal divertimento (na opinião de seus organizadores) é a manutenção de um mestre afamado à maneira dos clubes de futebol com os bons jogadores.

"Há sambas — continua explicando José Martins — que percorrem léguas com o fim de entrar em porfia com outros. Um encontro entre êles sempre é realizado da seguinte forma: Cruzam os estandartes. Passada esta cena, os mestres se abraçam e, trocando "ditos" de tôda espécie, devoram copos e mais copos de aguardente. O mesmo fazem as baianas e demais figuras do grupo. Depois disto parecem intrigados. Arregimentam as suas hostes e aguardam os acontecimentos. Cabe ao bloco visitante fazer uma saudação ao visitado; o que é feito em tom de aliança ou desafio. O último, se deseja fazer camaradagem, responde amigàvelmente, em caso contrário a resposta será de mofa e a coisa muda de figura. O pessoal da pancadaria compreende imediatamente a situação e delira de entusiasmo. Aperta os esticadores dos seus instrumentos e aumenta os sons; as baianas atentam os ouvidos às palavras dos seus mestres para que não haja engano; êles, com pôse de oráculos, soltam as coisas mais estravagantes. Para conhecerem a capacidade um do outro, versam sôbre história, astronomia, gramática, etc. A multidão de torcedores é enorme de ambas as partes. Grupos de moças simpáticas aos mestres em porfia aguardam nervosamente o desfecho para mimoseiarem-nos com flôres, abraços e até beijos. Muitas vêzes os mestres suspendem a discussão para que os contramestres entrem a pelejar. É assim o samba matuto".

José Martins destaca como os maiores mestres de samba Cícero Patrício, Carnaubal, Nestor, Amaro Silva, Cordeiro e José Ulises e aponta o município de Barreiros como capital do samba matuto. Vão agora algumas "tiradas de dois deses mestres, citadas por José Martins:

De Cícero Patrício, conhecido também por **Garvão**, que na linguagem do "samba" significa cabra sem timidez, respondendo a pergunta de Carnaubal:

"Quá as coisa que tu gosta":
"Cirço Patrício,
Mestre véio das Alagoa,
Gosta de bombo qui zôa
E de muié qui tem feitiço.
Pru tê capricho
Bebe cana sem caí.
Nunca menti
Foi juramento qui fei,
Respeita as lei
Qui a poesia mandá;
Taí Carná
Minha resposta de Rei".

Ainda de Garvão, chorando um amor perdido:

"Baianá canta baixinho,
Bombeiro bate mansinho
Qui um desastre acunteceu...
Cirço Patrício, o Garvão,
Nas lutas de coração
Jogou cum fé e perdeu."

Do Mestre Carnaubal:

"No engenhos Três-Maria
Do coroné Maiguião,
Vai haver puresses dia
Uma grande ajuntação
Dos mestres só de função,
A prispiá pru Cordêro,
Garvão, Nestô e Carnêro,
Ideifonso e Zé Geiamno,
Calabreu e Mariano,
Bastião e Cajuêro.
Amaro Silva
Tomem vai mais Come-Cru,
Profiro de Carassu
E mestre Honoro Pãozeiro.

O poeta referia-se a um projetado congresso de mestres de samba, que deveria realizar-se no engenho Três-Marias, do coronel Mergulhão, grande animador do samba.

Também de Carnaubal, lamentando a saído do padre Júlio de Siqueira, pároco de Barreiros:

"Quando dezembro afindou
Qui entrou no mês de Janêro
Na estação de Barrêro
Padre Júlio se embaicou.
Antes, a missa celebrou
Todos prestaram atenção.
Dispois apertou a mão
De home, muié e menino,
Nisso repicou o sino,
Chorou inté os pagão."

E para terminar, uma quadra do próprio José Martins, que vem em "Luzes do Cananá":

"O povo fala qui a terra
Nun pára, véve rodando...
E cumo meu pote dágua
Nun véve se derramando."

TABUS E PRECONCEITOS ALIMENTARES

WALDEMAR VALENTE

A alimentação, considerada como imperiosa necessidade — nas suas diversas maneiras de ser atendida incluindo-se entre aspectos da cultura material — deve ajustar-se ao sistema de *Medicina de Folk,* uma vez que obedece a idéias, princípios e práticas da sabedoria popular.

Na apreciação do folclore alimentar brasileiro não devem ser esquecidos os quitutes cíclicos, as comidas dos dias de festa, alguns antigos pratos, já um tanto fora das lembranças populares, embora ainda evocados — na opinião de Luís da Câmara Cascudo — por saudosistas ou sentimentais, à maneira do que se costuma fazer com mortos queridos. Coisa idêntica acontecendo com especialidades culinárias regionais, vinculadas a quadros de integração ecológica, com seus tipos característicos de alimentos. Do sertão, da praia, da zona de influência da cana-de-açúcar, por exemplo.

Para Máximo Gorki e Schiller, duas poderosas fôrças governam o mundo: a Fome e o Amor. Na verdade, tôda a vida vegetativa se concentra nesse binômio funcional: nutrição, de importância ontogenética, mantendo o indivíduo, e reprodução, de significação filogenética, perpetuando a espécie.

De interêsse folclórico, revela-se a alimentação em certas atividades e condutas do homem. Além de seu papel fisiológico, nas condições normais de saúde, nas dietas de crescimento e de equilíbrio e mesmo nos regimes de tratamento, assume a alimentação grande importância na interação social, como elemento de comunicação e entendimento, nas demonstrações de fidalguia e boas maneiras que as regras de hospitalidade impõem por ocasião das recepções às pessoas amigas, em atos de cerimônia ou de intimidade. Bolos e doces, vinhos e licores, refrescos naturais e refrigerantes engarrafados, chá com torradas e o clássico cafèzinho têm acompanhado, em aparato quase ritual, a hospitalidade e a quase sempre fidalga maneira de receber do povo nordestino e particularmente pernambucano.

Maria Graham, ilustre inglêsa que por duas vêzes — 1821 e 1824 — estivera no Recife, fala em seu DIÁRIO dos bolos e doces cristalizados e em compota com que era recebida nas residências pernambucanas.

Até agora, não houve ciência, nem técnica que conseguisse libertar o homem da imperiosa necessidade de alimentar-se. O que têm conseguido — a técnica e a ciência — é diminuir o esfôrço empregado na procura do alimento, aumentando e diversificando sua produção, de modo a atender à variedade de paladares.

Os hábitos alimentares integram as culturas, da mesma maneira que seus tipos de habitação, de vestes, de armas, de meios de transporte. Tanto quanto sistemas sociais, organizações religiosas, políticas, jurídicas, não se devendo omitir nesta comparação técnicas e artes utilizadas na confecção de objeto de barro, de osso, de pedra, de concha, de marfim, de metal. Ou ainda quando aproveitadas em pinturas e escultuas. Nelas — as comparações — também se incluindo lendas e mitos, contos e canções, provérbios e adivinhas. Todo um mundo de valôres espirituais que poderosa imaginação é capaz de criar.

Tudo isto faz parte de um conjunto de elementos, coerentemente articulados, que a lógica pode não explicar, mas que o homem imagina e produz para satisfa-

zer suas próprias necessidades. De ordem material ou de ordem espiritual e social. Necessidades que cada povo, cada grupo, cada sociedade, satisfaz a seu modo, de acôrdo com imposições biopsicológicas ou sob a influência mais ou menos acentuada do meio. Daí, não ser difícil de compreender como, de modo geral, foi o homem criando suas dietas. De um lado, por fôrça de suas necessidades biológicas. De outro, aproveitando os elementos que o meio é capaz de oferecer.

Variações de clima e de trabalho, de idade e de saúde, de crença e de boas maneiras, de épocas do ano e de momentos do dia, forçando necessárias adaptações aos tipos de alimentação e às maneiras de comer.

Cada dieta ou cada tipo de alimento correspondendo necessàriamente à mentalidade do povo que os criou ou adaptou. Ao caráter da sociedade a que êles passaram a servir Ao *ethos* da cultura ao qual êles se incorporaram.

O determinismo econômico, condicionando os limites de produção, que a tecnologia tende a melhorar, termina no momento em que o homem consegue selecionar espécies vivas, animais e vegetais, consideradas boas para a sua saúde. Não só proporcionando-lhe energia e fôrça, bem-estar e segurança, mas satisfazendo-lhe exigências e requintes de gôsto. Em síntese: cada povo com sua peculiar e especialíssima maneira de comer.

Parodiando a célebre máxima do determinismo geográfico — "dai-me a paisagem e eu darei o tipo humano que nela vive" — cautelosamente, talvez, fôsse possível dizer: "dai-me a dieta e eu direi quem sois."

Embora as técnicas de conservação e os meios de transporte facilitem a aquisição e o uso dos alimentos, permitindo que se torne possível a uniformidade das dietas, ainda se pode dizer que certas imposições de ordem espiritual, certos compromissos sociais, certas tendências próprias da psicologia coletiva, certos imperativos nascidos da mentalidade popular, não consentem que os grupos humanos sejam infiéis a suas culturas peculiares, de modo a sacrificar os hábitos alimentares que lhes são caractersíticos. Daí, a resistência geralmente oferecida.

Marcel Autret, em SUBDESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, escreve: "Os franceses recebem bananas da Costa do Marfim e amendoim do Senegal juntamente com óleo que pode ser utilizado em lugar da manteiga ou do azeite; os senegalenses recebem arroz do Vietnã; os habitantes do Gana recebem trigo do Canadá; os europeus cacáu da África e café do Brasil."

Tôdas estas trocas de alimentos não têm conseguido alterar fundamentalmente o tipo de dieta de cada um dêsses povos. A verdade é que além do impulso instintivo de que é animada a alimentação, outro impulso também a aciona. Refiro-me à cultura. À coerção de ordem espiritual, principalmente, religiosa ou moral, que dificilmente transige, impondo tipos de comida, técnicas culinárias, rituais de refeição. À essa fôrça psicológica que obriga o homem a aceitar, sob ameaça de anátemas e sanções, comidas e costumes alimentares próprios do seu grupo cultural. Fôrça que impede que o indivíduo fuja à uniformidade dos seus costumes grupais e que os substitua por costumes estranhos. Fôrça que mantém o conservantismo cultural, em sua rígida linha de tradição, opondo-se à inovação e à mudança.

Se, de um lado, a tradição e o conservantismo beneficiam a alimentação humana, mantendo tipos de alimentos e hábitos alimentares saudáveis, em concordância com as exigências do meio e a necessidade de integração ecológica, por outro lado, podem perpetuar preconceitos e *tabus,* quase sempre responsáveis, ao menos em parte, pela subalimentação e pela subnutrição. *Tabus* e preconceitos que funcionam como aliados da fome.

Ìntimamente vinculados à cultura de Folk, tais preconceitos e tabus resultam, não apenas da tradição popular geral, mas, principalmente, da influência de crenças e códigos religiosos.

Embora tenha alguma razão Josué de Castro, em seu ensaio FISIOLOGIA DOS TABUS, quando diz que a palavra polinesiana *tabu* tem sentido que escapa aos civilizados, uma vez que ela faz parte da própria concepção de organicidade de sua cultura, não sendo possível entendê-la sem a exata compreensão dessa cultu-

ra, conhecendo o valor que representa em outras culturas, pode-se dizer que corresponde essencialmente à proibição categorica, sem explicação racional. Uma interdição que ninguém sabe quem ordenou. Interdição que se formou e desenvolveu espontâneamente, por si mesma, sem base positiva e sem logica. Interdição que, apesar de tôda a sua fôrça, poderá desaparecer, se rituais de suspensão forem executados. É o que acontece, por exemplo, nas religiões fetichistas. Os *fetiches* — objetos sagrados e intocáveis que delicados rituais de *envultamento* identificam com as próprias divindades — mediante rituais de reersibilidade, conhecidos pelo nome de *desenvultamento,* podem perder a sacralidade, deixando de ser intocáveis e *tabus*. Tal fenômeno tem sido observado algumas vêzes nos grupos-de-culto afrobrasileiros, nos quais as influências fetichistas se exercem fortemente: *fetiches,* em circunstâncias especialíssimas, por meio de rituais particulares têm sido *desenvultados,* perdendo a sacralidade.

Os *tabus* alimentares variam de acôrdo com o clã, a família e o indivíduo. De acôrdo com a idade, a condição fisiológica e a época do ano. De acôrdo com os dias, certas associações alimentares e até processos de sacrificar animais. De acôrdo ainda com tipos de transporte, cerimônias de colheita, de armazenagem e cozinha, inclusive peculiares tipos de utensílios.

Quando as práticas dietéticas, marcadas pelos *tabus,* são inofensivas para a saúde ou para a economia, podem ser respeitadas e mantidas. Ao contrário, se são prejudiciais, do ponto de vista nutritivo ou econômico, devem ser estudadas, sob critério interdisciplinar ou intercientífico, entre nutrólogos, economistas, psicólogos, antropólogos, sociólogos e técnicas culinárias, a fim de que possam ser transformadas ou saudàvelmente utilizadas.

Os tabus alimentares, em regra geral, visam frutos, legumes, carne, ovos, peixes, crustáceos e leite. Alimentos, portanto, da melhor categoria. As razões apresentadas, sempre improcedentes, podem ser assim discriminadas:

1) o leite causa esterilidade nas mulheres;
2) os ovos apagam o vigor sexual;
3) certas carnes são nocivas às crianças;
4) os peixes são causadores de lepra;
5) feijões e bananas sarapintados provocam varíola;
6) crustáceos (caranguejos, camarões e lagostas) produzem intoxicação.

Além dêstes, que podem ser classificados, mais ou menos sistemàticamente, muitos são os alimentos considerados causadores de doenças digestivas. Também de verminoses e doenças dos olhos.

Em certas áreas culturais, a mulher grávida é proíbida de comer carne. O boi, o porco, o carneiro, o bode, as aves e os peixes, para efeito de alimentação, são animais tabuados em certas culturas. Talvez, influência de velhas sobrevivências totêmicas.

Em algumas regiões, a criança só se alimenta de leite materno, ou de papas finas, preparadas com farinha de trigo, de milho, de arroz ou de mandioca. Nada de ovos, nem de peixes, nem de carne de espécie alguma, nem de certos frutos, como a goiaba, por exemplo.

Em todos êstes casos de interdição alimentar, os motivos estão sempre ligados a contextos culturais, cuja constituição, caracterizada pela coerência, geralmente não encontra explicação lógica.

Daí, não ser rara a revelação de algumas estatísticas: em certas regiões, as mulheres grávidas ou em período de lactação mostram-se quase sempre portadoras de graves anemias ou de avitaminoses, principalmente beri-beri, e as crianças comprometidas por deficiências latentes. Tais deficiências, após a desmama, agravam-se pela participação de interdições impostas às crianças, com eclosão de enfermidades carenciais, de modo especial resultantes da falta de proteínas. Também, de falta de vitamina A, causa freqüente de cegueira, e de vitamina B, com produção de beri-beri infantil, pelagra e ariboflavinose (falta de vitamina B2). Mesmo que tais deficiências não sejam causadoras de morte, tornam o organismo acessível a infecções geralmente fatais.

Embora se reconheça que nas regiões subdesenvolvidas grandes responsabilida-

de cabe às precárias condições higiênicas, decorrentes da pobreza e da miséria, não é possível negar que boa dose de culpa deve recair sôbre a ignorância, que gera *tabus* e consolida tradições que proíbem a utilização de alimentos necessários. Alimentos, na maioria das vêzes, de aquisição acessível.

Pesquisas recentes, realizadas na Guatemala, no México, na Nigeria e na Índia, revelam que em famílias, mesmo apresentando satisfatório consumo de alimentos, as crianças de pouca idade só raramente recebem o quinhão de que precisam. É que certos *tabus*, ou apenas preconceitos conservados tradicionalmente, consideram que as carnes (alimentos proteicos por excelência) — sem falar no leite materno, quase sempre em quantidade insuficiente — até a idade de dois anos devem ser interditas.

Afirma Josué de Castro que "em sua forma pura, em sua estrutura completa, já não contamos no Brasil com verdadeiros *tabus* alimentares."

Contudo, ainda permanecem entre os costumes brasileiros, em várias de suas regiões — principalmente, nas zonas rurais nordestinas — interdições e cautelas que bem podem ser consideradas como restos ou sobrevivências de antigos *tabus*.

Descaracterizados, esfacelados, um tanto vulneráveis às forças que tentam destruí-los, mostram-se os *tabus alimentares* no Brasil sob forma de superstições, de incompatibilidades entre comidas, de periculosidade de alimentos em certos períodos ou momentos fisiológicos — como no caso do catamênio, da gravidez, do parto —e até revestidos de nocividade em certos instantes do dia — manhã, tarde, noite, por exemplo — ou em certas fases do ano, como acontece com as épocas de colheita e de entresafra.

Também não devem ser esquecidos os preconceitos ou restos de *tabus* relacionados com as fases da vida. Com a infância, com a adolescência, com a idade madura e com a velhice.

Na verdade, nenhum trabalho sistemático, feito sob critério científico, à maneira de *survey*, foi realizado no Brasil, de modo a fixar *tabus* ainda existentes, em sua plenitude ou sob forma de resíduos e sobrevivências, em seus tipos e formas. Daí a importância de uma pesquisa nos moldes da que foi planejada — mas, ao que parece ainda não executada — por Souza Barros. No seu amplo plano de trabalho-de-campo, o autor de ÊXODO E FIXAÇÃO e CONTRASTES NAS SOCIEDADES TRADICIONAIS propõe rigoroso estudo sôbre *tabus alimentares*, distribuídas em três categorias:

1) *Tabus* resultantes de pretensa contraindicação de mistura de alimentos;
2) *Tabus* resultantes dos diversos estados pessoais;
3) *Tabus* resultantes das fases de idade.

No Brasil, os restos de *tabus*, sob forma de superstições alimentares, não apresentam a complexidade ritual que os cerca em alguns países, nos quais o totemismo funciona com fôrça de coerção, ao mesmo tempo social e religiosa, como acontece na Austrália, na Polinésia e entre povos da África Meridional.

As referências que faço e exemplos que apresento não obedecem a critério de sistematização. Não se baseiam em pesquisa, cientìficamente orientada. Resultam do simples registro, obtido através de observação um tanto participante, de *tabus* e preconceitos alimentares ainda existentes no Brasil. Registro que demonstra a necessidade de pesquisa de-campo sob critérios metodológicos próprios das ciências sociais. Da Antropologia Social, da Sociologia, da Psicologia Social, do Folclore, principalmente.

Algumas supostas incompatibilidades apontadas em misturas de alimentos merecem ser lembradas. No Nordeste, manga e bebidas alcóolicas por exemplo. Juntas, são perigosas. Em São Paulo, idêntica incompatibilidade é observada entre álcool e melancia. Mistura geralmente condenada no Nordeste é a de jaca com outra fruta. Antes ou imediatamente depois de comer certas frutas, como banana e manga, por exemplo, o leite deve ser rejeitado. Tais frutas, misturando-se com leite, causam intoxicação. Com álcool não se mistura leite, que *talha*, tornando-se venenoso. Cachaça com sal produz loucura. Curiosa é a ação *anti-tabu* que o álcool exerce em Pernambuco. Um gole de cachaça é capaz de cortar o perigo da indigestão de comidas consideradas *pesa-*

das, como é o caso da feijoada adubada, das buchadas e da mão-de-vaca.

Um pouco d'água ingerida depois de se comer manga, sobretudo à noite, tem também função *anti-tabu*.

No Nordeste, faz mal a ingestão de água, depois de coalhada.

Nos sertões pernambucanos, farinha e aguardente nunca se misturam, sob pena de "empazinar a barriga de freguês". A informação é do folclorista Getúlio César.

Em Itápolis, município paulista, Mário de Andrade tomou conhecimento da existência de uma interdição: manga e banana, quando misturadas, produzem "estricnina".

Em certos lugares de São Paulo existe a proíbição de misturar banana com laranja.

Por aí, é fácil de ver que, em certas localidades brasileiras, nas saladas de frutas, banana, laranja e manga estão geralmente ausentes.

No interior pernambucano, a mistura de carne com peixe tem, às vêzes, fôrça de *tabu*. Deve ser evitada porque ataca o estômago e a cabeça.

No Nordeste, de modo geral, acredita-se que água depois de café provoca *estupor*. Também, em determinadas horas, são perigosas certas refeições ou comidas. Estão neste caso, manga, laranja e banana, que fazem mal quando comidos de noite. O perigo revela-se em antigo brocardo: "de manhã, banana é ouro, de tarde é prata, de noite mata". Idêntico brocardo se refere à laranja. Letra de música popular nêle se inspira, contribuindo para propagar o *tabu*. Salada de pepino à noite é perigosa, registra Souza Barros. Dêste autor, é também o seguinte informe: "Ovos bons e nem sempre a tôda hora."

Em Pernambuco, influência perniciosa prejudica o uso da melancia em determinados momentos do dia.

Certa vez, tendo chegado à cidade de Águas Belas, no interior pernambucano, por volta de seis horas da noite, na casa do chefe do pôsto indígena *fulni-ô*, onde me hospedei, demonstrei vontade de servir-me uma talhada da melancia, que se encontrava à vista no guarda-comida. O chefe do pôsto, por sinal um índio *fulni-ô*, pedindo desculpas, recusou-se a atender-me, explicando que melancia de noite fazia mal. Dava sezões.

Entre os *tabus* e preconceitos alimentares relacionados com o período catamenial, alguns merecem ser citados: mulher menstruada não deve comer *alimentos frios*, tais como frutas cruas, principalmente abacaxi, que é considerado verdadeiro *veneno*. Também não deve tomar bebidas alcóolicas. Nem comer camarão, lagosta, caranguejo, bacalhau e peixes de couro. À mulher *incomodada* não se deve dar água gelada. Neste estado deve haver abstenção de comidas chamadas *carregadas*. Também de frutas azêdas e carnes dormidas.

Superstição muito espalhada, não só em Pernambuco mas no Nordeste, registrada pela primeira vez por Pereira da Costa em seu VOCABULÁRIO PERNAMBUCANO, é a de não consentir que as mulheres grávidas comam frutos gêmeos, sob pena de terem partos duplos.

Às parturientes é vedado o uso de carnes, exceção feita para a de galinha magra, que deve ser comida com arroz branco, bem cozido. Também a elas não é permitido, durante o período de resguardo, que deve durar 40 dias, o uso de frutas, principalmente cruas.

Vale a pena registrar alguns *tabus* alimentares relacionados com doenças. Entre êles: carne faz mal a quem te febre. Nas feridas e tosses o peixe, de modo geral, é considerado muito *reimoso*. Especialmente, o de couro. Não faz muito tempo, quando os antibióticos ainda não tinham sido descobertos, e o tratamento da blenorragia se arrastava durante meses e às vêzes mais de ano, na base da clássica lavagem uretral de permaganato de potássio, duas interdições alimentares eram rigorosamente observadas: não beber cerveja, nem caldo de cana. Quanto ao caldo de cana, a interdição chegava a ser mais rigorosa: atingia também os indivíduos sãos. Tinha portanto efeito profilático. Acreditava-se que, em certos indivíduos mais sensíveis à doença, o caldo de cana tinha o dom de produzir corrimento. Blenorragia, no homem, e leucorréia (flôres brancas), na mulher.

Na zona canavieira, quem tem blenorragia não chupa cana. Aqui, ao que parece, o *tabu* se condiciona a certas culturas agrícolas. A propósito, é interessante chamar a atenção para a motivação econômica de alguns *tabus*. Por exemplo:

não comer frutas quentes (incluindo-se também cana, que não é fruto, mas colmo, que é variedade de caule aéreo). Dêste modo, afujenta-se o ladrão de frutas ou de cana.

Em relação com a idade, um *tabu* merece ser registrado, pelo mal que pode causar: *açúcar e doces em excesso produzem lombrigas nas crianças*.

Tabus de origem religiosa, ainda se conservando, algumas vêzes sob forma de sobrevivências, devem ser citados. Um dêles: *abstinência de carnes* — com exceção da de peixes — *durante o ritual católico da quaresma*.

Entre adeptos dos grupos-de-culto afro-nordestinos, ou mesmo entre simples simpatizantes, sobreexiste a crença de que restos de comida deixados nos pratos, após as refeições, podem ser utilizados para armar *catimbó* ou *feitiço*. Aqui, *feitiço* e *catimbó* no sentido de 'fôrças mágicas para o mal."

Entre as sobrevivências de *tabus* nordestinos, em forma de superstições e abusões, algumas referentes aos restos de comidas, em boa parte de origem negra, pelo que se depreende das informações de Frazer, ligam-se ao sexo. Aos sentimentos do amor.

Em Pernambuco, por exemplo, nas casas pobres, nos mucambos, no meio das populações de baixo nível sócio-econômico, as mulheres procuram evitar os restos de comida ou cuidam de dar-lhes destino conveniente a fim de que não caiam em poder dos inimigos da casa ou de mulheres que cobiçam seus homens.

Com êstes rápidos comentários sôbre *tabus* e preconceitos alimentares, chamando a atenção especialmente para alguns que têm curso no Nordeste, não é difícil chegar à evidência de que se êles, de modo exclusivo, não são responsáveis pelo estado de subnutrição do nordestino — sem dúvida, um dos importantes aspectos do subdesenvolvimento geral — concorrem, pelo menos, por influência do baixo nível sócio-econômico, com sensível participação.

Vale a pena chamar a atenção para o adagiário, particularmente nordestino, no qual se encontram amostras relacionadas com *tabus* ou preconceitos alimentares regionais, em irônico contraste com a pobreza e estado de subnutrição em que se encontra grande parte da população do Nordeste. Entre os ditados e adágios, excelentes manifestações da filosofia popular, alguns devem ser mencionados, porque giram em tôrno de imagens alimentares, em contraste com gente subnutrida: *quando pobre come galinha, um dos dois está doente; goiaba em beira de estrada ou está verde ou bichada; em terra onde não há carne, espinha de peixe é filé; quem morre pela bôca é peixe; laranjeira carregada na beira da estrada ou a laranja é azêda ou tem casa de maribondo; cautela e caldo de galinha não fazem mal a ninguém*. Certas expressões, muito conhecidas, reforçam a imagística inspirada em alimentos. Por exemplo: *é canja*, ou *é sopa*, indicando coisa fácil. *Café pequeno*, para coisa insignificante. *Um abacaxi*, isto é, coisa difícil. *Uma galinha morta*, no sentido de coisa fácil. *Uma uva*, para indicar uma bela mulher. *De colher*, ainda na acepção de coisa fácil. *Farofeiro*, sinônimo de prosista, de indivíduo mentiroso. Também as expressões *pão-pão, queijo-queijo, está no papo, uma ova, uns tomates, uma pacova*, com muita oportunidade lembradas por Souza Barros.

Fernando Carneiro, comentando o livro GEOGRAFIA DA FOME, de Josué de Castro, chama tais expressões populares, impregnadas de sabor de comida, de "gíria de compensação dietética", num possível esfôrço para contrabalançar a fome crônica.

CARROS-DE-BOIS NO AMAZONAS

MÁRIO YPIRANGA MONTEIRO(*)

DO nosso trabalho inédito sôbre o carro-de-bois no Amazonas(1) destacamos estas notas, que constituem uma fraca perspectiva histórica. Pela circunstância de não mais existirem engenhos de açúcar na região, o carro-de-bois foi remetido para ocupação diversa, figurando nas sedes municipais mais importantes como transporte auxiliar de cereais, lenha, pedras, tijolos e telhas, madeira serrada, toros, bagagens.

A finalidade precípua do carro-de-bois, em certas regiões canavieiras como Manaquiri, Careiro, Janauacá, Itaquatiara, foi desvirtuada após a ruína da economia da cana-de-açúcar. Em Manaus, na década dos 1900, era utilizado no transporte da cana para os quiosques-moendas, casas-de-rodas ou nas roças distantes. Os quiosque e casas-de-rodas, onde se vendia especialmente garapa de cana (hoje se diria refrêsco) eram de madeira, sôbre rodas de madeira, pequenas, ou fixos, pintados de verde ou de listas intercaladas de verde-branco e ficavam estacionados em certos pontos estratégicos, de maior movimento. Ainda se pode ver dêles em alguns álbuns antigos de Manaus. No interior havia apenas uma simples moenda de ferro ou até mesmo um rústico queixo-de-velha, como na região de Flôres.

Pelo menos dois carros-de-bois conhecemos com a finalidade de transporte de cana: um na região de Manaus e outro no Janauacá. Dêles havia, bem mais recentes, de que daremos notícia mais larga e completa no nosso trabalho "Caros-de-bois no Amazonas" (2), com desenhos, fotografias, detalhes das peças, — espalhados pelas regiões de pequena economia rural, mas êstes estavam ou estão destinados ao transporte de mercadorias em geral e úteis. Nesse sentido, cooperamos com informações e fotografias para o volume de autoria do Dr. Bernardino José de Sousa (3).

O primitivo carro-de-cana, tirado por uma junta de bois, fazia a área da cidade de Manaus, indo carregar na rampa do Mercado Municipal. O produto vinha nos batelões de poço, das regiões do Manaquiri e Janauacá, era descarregado na praia contígua e dali seguia diretamente para as casas-de-rodas e quiosques. Um dêsses, segundo fotografia da época, ficava na praça da Matriz (hoje de Osvaldo Cruz), e a outra, que alcancei na minha meninice, estacionava na esquina das ruas de Joaquim Nabuco e Municipal (hoje Avenida Sete de Setembro).

O carro tirado a bois é muito antigo no Amazonas, precedendo à comum carroça de burros, mas quando esta difundiu-se com a excelência dos animais de tiro, mais resistentes que aquêles, desapareceu quase completamente da cidade. Todavia, como se disse, dêles existem no interior do Estado e nos Territórios Federais limítrofes, destinados a cargas de tôda espécie. Por isso o carro-da-cana, como era conhecido, principalmente pela garotada ávida de morcegá-lo e roubar os paus, foi substituído em Manaus pelas inumeráveis carroças de burro, de sólidas rodas raiadas calçadas de ferro.

O carro-da-cana deveria ser (e acredito que o fôsse) resquício daquela usança descrita no meu livro "O Aguadeiro" (4). Possuía maciças rodas e fueiros altos, acima dos comuns. Trabalhava o carro apenas pela manhã e talvez à noite, quando se fizesse urgente. Quando eu vim ao mundo, cêrca 1909, já êle não existia na

---

(*) Da Comissão Amazonense de Folclore e Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia.

cidade, mas alcancei numa granja do bairro do Flôres um outro tipo que servia apenas àquela região, transportando cana para as moendas, que eram poucas, existentes nos botequins dos bilhares e de Flôres e tabernas vizinhas. Êsse veículo era curioso. Chamavam-no "jabota". As rodas raiadas possuiam sapatas moveis, mas não posso calcular o número delas. O veículo era chato, baixo, provido de fueiros altos, tirado por uma junta de bois pretos. O mote parecia justo, bem aplicado. Era ronceiro, guinchante, e vencia com facilidade a lama das estradas por causa daquelas placas de madeira dotadas de certo poder de aderência. Jamais vi outro exemplar dêsse tipo, nem mesmo em fotografiás e desenhos de carros de bois do Brasil. Como curiosidade, só tenho notícia de outro, chamado "carro-de-volta", de rodas altas e finas, de ferro, que desapareceu de Manaus e fui encontrá-lo em Pôrto Velho, Rondônia. Mas êste estava destinado a carregar toros de madeiras para as serrarias.

Nos engenhos das regiões do Manaquiri e Janauacá alcancei, em 1926, outros carros de transporte de cana, tirados a bois. Não diferiam em nada dos comuns. Acontece que àquela época não estava eu ainda interessado nesse tipo de pesquisa e dêles só me recorda o tangerino, um rapaz de nome Santana, chegado ao vício da embriaguez, que falava para os bois como se falasse a criaturas ajuizadas. De manhã cedo já estava êle chamando os animais no campo, pelos nomes, numa voz cantada que rimava bem com o bucolismo penetrante da terra lavada e da seiva. Atreláva-os segredando-lhes nos ouvidos, convencendo-os a serem moderados, obedientes, pacíficos. Morreu esmagado pelo carro, num dos seus memoráveis pileques, caindo do varal. Sono ou cachaça. O que era particularmente interessante naquele guia: dirigia o carro cantando uma eterna melopéia nunca jamais terminada:

"Santa Ana, mãe de Maria..."

Parava, engrolava não sei quê e soltava o refrão pelas madrugadas frias.

Os carros de transporte de cana não mais existem, desapareceram depois de 1930, quando os engenhos de açúcar (mascavo) do Amazonas deixaram de funcionar, uma vez que não há Estados grandes, segundo pregava o "slogan". Todavia, dêles se encontram disseminados pela região, empregados em outras atividades, exigidas pelo progresso ou pela carência. Iinclusive a motorização e as carroças de burros eliminaram a tradição do carro-de-bois no Amazonas, na área econômica da cana. Contribuiu para isso a ausência de engenhos de açúcar, e se a cana continua cultivada nos cem-passos, já se torna mais difícil o antigo caldo de cana, obtido nos botecos, inclusive no desaparecido "Café da Paz", em Manaus. Nem mesmo na cidade (centro) é usual. Apenas ainda se pode obtê-lo, puro e delicioso, nas estradas, tangido pelos refrescantes gasosos. No interior do Estado, onde a bebida engarrafada não penetra com facilidade, ainda o caldo de cana (garapa) é apreciado, precàriamente obtido na prênsa rústica chamada queixo-de-velha.

Por outro lado, não possuindo a região grandes criatórios, salvo o Território Federal de Roraima e em menor proporção o Careiro e Autazes, torna-se desaconselhável o uso do boi como animal de tração, pelo desgaste sofrido com o calor e o terreno acidentado. Em quantidade, portanto, êsse veículo popular, que estêve no passado ligado ao ciclo da cana-de-açúcar, inexpressivo, vai ficando cada vez mais distante, passando à História.

Não é muito popularizado o folclore do carro-de-bois no Amazonas, salvo algumas parêmias de participação coletiva, por exemplo aquelas que se ouve na linguagem corrente, como exemplo:

a) Não ande o carro adiante dos bois.
b) Camarada é boi de carro.
c) Carro que chia quer unto.
d) Aonde vai o carro vão (também) os bois.

Na poesia popular conhecemos estas formas que devem ser mais ou menos universais no Brasil:

1) O luxo do bom carreiro
é ver o carro cantar
sete juntas de boi prêto
e uma vara de tocar.

2) Meu amigo e companheiro
escute o que vou dizer

carro não anda sem boi
e eu não canto sem beber.

Sôbre a cana, ouço sempre dizer:

a) Quem chupa cana não assovia.

* * *

Procedente de Portugal, existia na cidade de Tefé (Rio Amazonas) o auto popular Caninha Verde. Na região do Manaquiri ainda é vigente o auto, e atualmente em Manaus está difundido, graças aos meus esforços, aparecendo anualmente, em junho, nos Festivais Folclóricos. Êsse auto merecia publicação à parte, mas devemos dizer que se trata mesmo do folclore da cana, e esta vem trazida pelos brincantes, que cantam coplas a ela referente. Êsses conjuntos apareciam transportados em carros-de-bois.

---

(1) O trabalho todo ainda permanece inédito, havendo sido publicado apenas o referente ao carro-de-volta, no número.... 15.827,. do "Diário Oficial" do Estado, de 24 de outubro de 1948, alusivo ao centenário da Cidade de Manaus.

(2) A pesquisa realizada em tôda a região, com especialidade nas sedes municipais, rendeu bastante, inclusive pelo documentário fotográfico, a partir de 1940.

(3) "Ciclo do carro de bois no Brasil", Companhia Editôra Nacional, São Paulo, 1958.

(4) Monteiro, Mário Ypiranga — "O Aguadeiro", Manaus, 1947.

CAJU-AMIGO

GUILHERME SANTOS NEVES (*)

EM um dos capítulos de seu livro "Estudos de Folclore Caerense" (Imprensa Universitária do Ceará, 1969), Eduardo Campos, ilustre médico e folclorista, focaliza "O Caju — tema folclórico" (pgs. 57/63), e aí desenvolve uma série interessante de informações sôbre as várias propriedades da saborosa fruta eminentemente nacional. Fala na alegria do povo cearense quando chega a "safra do caju", época "sem dúvida, de muita importância para a comunidade", pois "todos, sem distinção, procuram seus frutos: as donas mais diligentes fazem gostoso "mocoreré", caldo que se obtém de frutos escolhidos e que, pela introdução da cola, perdem certas substâncias, os taninos, que isentam a bebida de qualquer gôsto amargo". Dêsse caldo se preparam as "cajuínas", que tive ensejo de beber, geladinha, durante a recepção na "Casa de Juvenal Galeno", aos folcloristas presentes ao V Congresso Brasileiro de Folclore, realizado, em 1963, em Fortaleza.

Informa ainda o autor que o caju é complemento das refeições na Terra de Iracema, abrindo o apetite, "sendo aconselhado o seu uso pelo gôsto que produz, cortado e servido de mistura com o feijão" (pág. 59).

Outro nortista de talento e cultura, Luís da Câmara Cascudo, em seu sempre informativo "Dicionário do Folclore Brasileiro" (verbête *Caju*), reafirma o uso total do cajueiro: "Das fôlhas às raízes, o cajueiro pertence à terapêutica popular, e a época da colheita abre para as populações pobres, auxílios inesperados e regulares", mas — deplora o eminente Mestre — apesar de tudo que dá o cajueiro, "nenhum dos aproveitadores (pensa) no cultivo de tão querida árvore".

Outros apaixonados do caju têm feito a sua louvação, apontando-lhe as mil e uma particularidades. De caju e de cajueiro, Câmara Cascudo refere (na 2.ª edição do seu "Dicionário" — Instituto Nacional do Livro, Rio, 1962): Oton Machado, "Estudos Novos sôbre uma Planta Velha"; João Peretti, "Cajueiro"; Mauro Mota, "O Cajueiro". Antes, — após informar que "o pedúnculo carnudo e sumarente dá o vinho e o vinagre, a castanha é gulodice secular" — Cascudo acrescenta que o caju e a castanha foram gabados "em todos os cronistas do Brasil colonial".

Também Eduardo Campos faz vincante referência ao trabalho de Mauro Mota. Veja-se o seguinte tópico: "A idéia de que o cajueiro poderia transformar-se em tema para excelente livro deve ter acudido a muita gente, mas, persistente, estudioso e sobretudo interessado em assuntos de nossa geobotânica, foi o Sr. Mauro Mota o desbravador do assunto, dandonos agora, em outra edição, o seu passeio sentimental que, como certas viagens de turismo, tem um título que é convite simples, mas incisivo: "O Cajueiro Nordestino" (edição do Ministério da Educação e Cultura, Coleção "Vida Brasileira").

Também no Espírito Santo — onde é o caju abundante e saboroso — encontra o "anacardium occidentale" do sábio Linneo seus mais devotos entusiastas. *Duca Eleotério,* por exemplo — uma das mais bem retratadas figuras de "A Oferta e o Altar" (Edições GRD, Rio, 1964), nome com que, debalde, o autor do romance, Renato Costa Pacheco, tenta esconder o venerando barrense Manoel Antônio de Oliveira, também conhecido por Manduca Evêncio — faz, a certa altura do livro, enfática apologia do caju e do cajueiro: "Do cajueiro tudo é útil ao homem. Desde as fôlhas até o lenho. O caldo do fruto maduro, com água e açúcar, é refrêsco

(*) Da Comissão Espírito-Santense de Folclore.

saboroso. O caldo com aguardente é aperetivo estimulante. O doce é excelente... A filha intervém: Mas o fruto deve ser descascado com faca de bambu, osso ou madeira... — Falou a minha mestre-cuca. O caldo, como ia dizendo, dá excepcional xarope. O maturi, a castanha oferece-nos ensopado ou fritada magnífica... A castanha (assada com muita cautela, pois até a fumaça é cáustica) fornece amêndoas que rivaliza com a do Pará. / O bagaço expremido serve para alimentar animais domésticos. A casca do tronco, em maceração dá gorda para curtir peles de pequenos roedores.../ Os circunstantes ouvem, sem diálogo, a sabedoria do velho: as fôlhas perfumam compartimentos mal ventilados, ou onde há doentes. A madeira bem sêca serve para fabricar paus de tamancos. Da resina faz-se cola. Qual outra árvore tão útil ao homem?"

Maturi — informa Duca Eleotério — "é o caju verde". Pereira da Costa, em seu clássico "Vocabulário Pernambucano" (Rev. Instituto Histório e Geográfico de Pernambuco, vol. XXXIV, pág. 475) nos esclarece: "*Maturi*. A castanha ou fruto do cajueiro, ainda verde, muito volumosa e tenra"; e acrescenta, com relação à castanha (tal como Duca Eleotério) ser ela "aproveitada para guisados, fritadas e confeitos", informe comprovado por Artur Orlando, que êle cita: "A fritada do *Maturi*, quer dizer, da castanha verde em seu estado rudimentar, rivaliza com a de camarão". No "Dicionário de Vocábulos Brasileiros", de Beaurepaire-Rohan (Ed. Progresso, Salvador, 1956), lê-se acêrca do têrmo: "*Maturi*, s.m. (Piauí e de Pernambuco até o Ceará) castanha, ainda verde, de caju, de que se fazem diversas iguarias e confeitos. Na Bahia lhe chamam *Maturi*".

O depoimento insuspeito de Manduca Evêncio (via Renato Pacheco) nos garante a presença do têrmo também em terras de norte capixaba.

No mesmo "Vocabulário Pernambucano" encontramos, a respeito do caju, o seguinte dado que julgamos interessante referir: "A época da frutificação do cajueiro, da colheita dos seus frutos — o *Acaju* — era para os índios a suspirada estação da fartura de víveres e da abundância de prazeres, das festas e das orgias prolongadas, e de uma embriaguês constante produzida pelo cauím, *Aca-ju-im*, o vinho de caju, que a seu modo fabricavam". (pág. 156).

É verdade que, na opinião mais generalizada, o *Cauím* se preparava com a raiz da mandioca. Lá está, com vistas precisamente ao Espírito Santo, a informação de Augusto Saint-Hilaire: "No dia seguinte ao em que visitei a aldeia (de Piriquiaçu) devia celebrar-se a festa de Todos os Santos, e todos os habitantes (indígenas) haviam preparado o *Cauím* ou *Cauaba*, bebida embriagante que se prepara com raízes de mandioca...". ("Segunda Viagem ao Interior do Brasil", Cal. Brasiliana, vol. 71, pág. 221).

Mas o *Cauím* também poderiam ser feito com outros ingredientes. Estêvão Pinto, por exemplo, nos esclarece ao afirmar: "A mandioca própria para a fabricação de vinho (*cauím*) era o aipim (...) "Vinho se faz ainda de abacaxi ou ananaz, da mangaba, da pacova, da jaboticaba, de *Caju*, da batata, do genipapo" e também "das bagas de milho" ("Os indígenas do Nordeste", Col. Brasiliana, vol. 112, página 85).

Vemos assim que, desde os mais recuados tempos, neste Brasil tão encharcado de cachaça, já se ligava o caju à embriaguês, através do *Cauím*, numa antecipação de séculos ao gostoso ritual do "Caju-amigo".

Que o caju está "casado" com a cachaça, creio que todo o mundo sabe ou imagina. Quase se pode afirmar que não há caju sem cachaça, nem cachaça sem caju, no tempo da safra da saborosa fruta. Eduardo Campos afiança-nos esta afinidade entre um e outro em seu referido livro. Depois de desfilar uma série de marcas de aguardente, colhidas em Fortaleza, através de cento e quinze bares e cento e doze botequins, escreve (pág. 44): "O Ceará é uma exceção na maneira curiosa de servir a aguardente. Não se concebe a bebida vendida sem o "acompanhamento", chamado, com muita propriedade, "*tira-gôsto*". Quando alguém pede uma "bicada" ou um "trago", a bebida já lhe é servida com a fruta ou o pedaço de carne que representa o "tira-gôsto", tudo pelo preço normal da dose vendida a retalho". E mais adiante: "Mas, sem dúvida nenhuma, o caju é o "tira-gôsto" preferido. Quando os cajueiros frutificam, não faltam nos botequins

e vendas suas deliciosas frutas cortadas em fatias que, espetadas por palitos, são servidas em pratos aos que vão "molhar a goela". Em outro livro, "Estudos de Folclore Cearense" (Imprensa Universidade do Ceará, 1960), insiste o mesmo autor: "Os nordestinos, principalmente os cearenses, não tomem aguardente ou outra bebida sem que não se sirvam de "tira-gôsto", que sempre (é) a fruta regional, no período da safra" (..) "De tantos "tira-gostos" que a fantasia dos bebedores excita e descobre, nenhum se compara ao caju, cortado e servido aos pedaços, em prato fundo, apanhado pelos degustantes, higiênicamente espetados em palitos". O ilustre folclorista do Ceará, porém, não nos explica o modo, a forma, o ritual usado pelos bebedores quando ingerem o saboroso "tira-gôsto".

Via de regra (não falo só porque vi...) o "tira-gôsto", qualquer que êle seja, é tomado sem o *concomitante* gole da "branquinha". Come-se o naco de carne-sêca ou de porco, a lasca de peixe-frito, a rodela de linguiça, uma azeitona, a castanha do Pará, dois ou três mosaicos de torresmo ou de queijo, etc. e depois, vá lá o trago da "cariacica". Assim é que habitualmente se procede. O "casamento" entre a cachaça e o "tira-gôsto" ocorre (digamos) "com separação de corpos".

Com o caju, ou melhor, com o *caju-amigo* não é assim que se faz.

A informação me foi transmitida por quem, nesse assunto, merece fé e fé plena: Cortado o caju em fatias transversais — e cortado (importante!) com faca ou lâmina de bambu — postas estas num prato, espetadas ou não em palitos, o bebedor "autêntico" toma na bôca uma das fatias, mastiga-a, mastiga-a como a ruminar, sem engolir o sumo nem o bagaço; quando a bôca estiver cheia de caldo de caju (e da saliva, naturalmente) só então é que se vira o gole da "purinha", e engole-se tudo de uma só vez. (Tudo às vêzes não: o bagaço pode ficar na bôca e ser cuspido fora depois; se o bebedor quiser, porém, engole-o também).

É precisamente a êsse ritual aqui descrito que se dá o expressivo nome de *Caju-amigo*. Claro que o "irmão da opa" não se contenta jamais com uma fatia de caju e um só gole da "pinga". Vai repetindo, repetindo a mastigação e os goles, enquanto houver à mão fatias de caju e cálice com cachaça.

Não me lembro ter lido a expressão *Caju-amigo* em nem um dicionario da língua, nem mesmo os especializados. Não está registrada no clássico "Vocabulário Pernambucano" de Pereira da Costa; nem no "Dicionário de Brasileirismos" de Rodolfo Garcia; nem no "Dicionário de Vocábulos Brasileiros" de Beaurepaire-Rohan; nem no "Dialeto Caipira" de Amadeu Amaral; nem no "Dicionário da Terra e da Gente do Brasil" de Bernardino José de Sousa; nem em "O meu dicionário de cousas da Amazônia" de Raymundo Moraes; nem em "O linguajar carioca" de Antenor Nascentes; nem no "Nôvo Dicionário da Gíria brasileira" de Manuel Viotti; nem no "Vocabulário Analógico" de Firmino Costa; nem no "Dicionário de têrmos populares (registrados no Ceará") de Florival Seraine; nem em "A linguagem popular do Maranhão" de Domingos Vieira Filho; nem no "Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguêsa", tão recheado de brasileirismos graças a Aurélio Buarque de Holanda; nem no glossário anexo ao romance "Furundungo" de A.J. de Sousa Carneiro. Nem mesmo em qualquer obra de autores do norte e nordeste ou de qualquer outra região do País.

Só um livrinho informativo, "A cozinha baiana" (Edição da Livraria Universitária, Bahia, 1948), por sinal de um capixaba, Darwin Brandão, encontrei, à página 66, o seguinte: "*Caju-amigo* — Suco de caju açucarado. Aguardente pura. Toma-se primeiro o caju e em seguida a aguardente".

A explicação é vaga, como se vê. Interessante é que, em nota de pé-de-página, o inteligente autor indica a fonte onde colheu a informação: "Esta fórmula me foi fornecida pelo Dadaio Miranda, boêmio de quatro costados. Diz êle (Dadaio): "O caju amigo tira o "bafo de tigre", isto é, o cheiro desagradável que fica na bôca da gente".

Acontece, porém, que Dadaio Miranda não era baiano, mas fluminense, e a expressão "caju amigo" por certo a ouvira êle em Vitória, (onde viveu largo tempo)

de Amaro Bastos, Políbio Andrade, Roberto Ribeiro de Souza, Paulo Vellozo e, depois, de Izidro Benezath, Paulo Silva, Eugenílio Ramos, Cícero Nonato, Ariston Greppe, Domingos Martins de Matos e outros da mesma alegre roda. Darwin Brandão, que também morou em Vitória, recolheu — como confessa — a expressão e a fórmula (esta e seu tanto alterada) e as incluiu como baianas em seu saboroso livro.

Não tem o mais mínimo apoio sério a opinião do cronista Henrique Pongetti em seu livro "Direito e Avesso" (Rio, 1957, pág. 323), quando, tentando fazer gracinha, diz que o Caju-amigo é invenção e "fórmula secretíssima" dos mineiros. Não é não! Os velhos bebedores capixabas de há muito usam não apenas a expressão mas o ritual do *nosso Caju-amigo* e lhes garantem a criação genuìnamente capixaba.

"ALFENIM": AÇÚCAR COM ALMA DE GENTE

CLARIBALTE PASSOS

— *"Aprender a vencer é principalmente preparar-se para vencer, mesmo que seja preciso esperar um pouco, mantendo sempre um espírito real de continuidade."*

François Barthe

AS cercanias poéticas do Engenho "Graúna" sempre constituiram área e paredes do seu mundo. Branco — como se fôra espuma — alvo semelhante ao lençol de "morim", Jonas já se habituara às presenças do cavalo, o burro, o boi, da mesma forma a velha égua, o carneiro e o jumento, figuras características naquela paisagem rural.

A infância transcorrera num clima de quase romantismo, entre as caminhadas de madrugadinha, o hálito perfumado da mata penetrando-lhe pelas narinas, a música aguda do ranger das rodas do carro-de-bois no rumo certo dos frondosos canaviais. Sòmente a inclemência dos raios solares tingia de vermelho seu rosto forrado de uma névoa brancura. Ficava meio *tostado,* bem próximo do "moreno" sertanejo, quando alongava um pouco sua fáina no corte da cana.

Ao meio-dia, largava tudo, escapando à canícula para estender-se de corpo inteiro debaixo de alguma copada *Mangueira* onde podia imaginar "outras vidas" e *ruminar* lembranças. Deitado no tapête verde do capim rasteiro, apoiando as duas mãos por trás da nuca, olhos cerrados, via desfilar contra as pálpebras as flôres, animais os mais diversos, sapatos, cachimbos, patos, cisnes, autênticos milagres de uma arte rude oriunda tôda ela de massa de açúcar sêca, — a paixão de todos os meninos — que tinha o nome sonoro de "alfenim".

Não apenas os *meninos-de-engenho,* mas as crianças nascidas na maior parte do interior nordestino, conheceram a atração irresistível do "alfenim..." Ninguém deixou, quando menino, de fustigar a paciência e os ouvidos dos seus pais em dia de feira pedindo para comprar uma figurinha de açúcar. Êle estava rindo sòzinho, isolado no seu lazer romântico — interrompido vez por outra — quando um minúsculo galho sêco ou fôlhas caiam do alto daquela acolhedora árvore sôbre o tórax largo, escondido pela camisa listrada.

"Alfenim" — para menino pobre de cidade provinciana — era o mesmo que os pequeninos frutos do "Araçá", namôro infantil irrefreável, chamamento a um embrenhar-se mato a dentro a fim de colher a maior quantidade possível de "araçás" até abarrotar a cestinha. E não era só isto. Nas matas agrestinas, quantas crianças de diferentes idades (e êle, Jonas, não fugira à regra) não mergulharam em aventuras iguais, em busca de enormes e quase impenetráveis "umbu-

zeiros", doce e carnudo fruto — tão procurado pelo *gado* durante o verão — com o mesmo espírito romântico dos antigos e destemidos *espadachins!?*...

O "alfenim" — embora não fôsse só alimento, brinquedo e motivo de emoção e sonho da infância — tinha *alma*, apesar da sua *vida curta*... E era, justamente, esta circunstância de natureza espiritual que ocupava naquele momento os pensamentos distantes de Jonas. Os olhos muito azuis da mocinha loira enlaçavam-no, perturbavam-no, compondo o espaço da grande varanda no alpendre da Casa-Grande do "Graúna".

Lembrava-se do último aniversário de Dolores. A mesa ampla, tôda enfeitada de rosas de papel, tendo ao centro o bôlo cercado de figurinhas brancas (com pretensões artísticas), feitas em *ponto de alfenim*. Coronel Josias, todo *emperiquitado*, botinas de elástico, colarinho *duro*, terno impecàvelmente bem engomado, o charuto fumegante no canto da bôca, com aquêle riso de "dono-do-mundo..."

Alguns empregados, prèviamente instruídos, ficavam do lado de fora soltando foguetes — que não davam para ser "girândola" — mas faziam barulho de doer nos ouvidos. *Miranda*, o musicista tradicional do Engenho, nunca faltava com a roquenha sanfona. A animação, pois, era completa em louvor da filha mais nova do Coronel.

Jonas angustiava-se, agora, dentro daquelas longínquas reminiscências da sua infância querida. Sofria, certamente, considerando os detalhes que o haviam afastado da conquista tão desejada de Dolores. Fôra terrível. Um espetáculo dantesco jamais assistido por um "mortal" naquelas paragens. Era como se fôsse agora: espoucavam as *garruchas* e "zuniam" os punhais por todos os recantos da Casa-Grande, com a sua *festança* interrompida no comêço, a farta mesa revirada, o bôlo feito com tanto carinho para o aniversário de Dolores fôra jogado no chão, destruídas as lindas figurinhas de "alfenim"...

O bando de cangaceiros de "Zé Firmino" surgira, de repente, invadindo intempestivamente tôdas as dependências do velho Engenho. Coronel Josias nem tivera tempo de trocar de roupa. Foi só abrir a bôca e gritar:

— Pulem a varanda e protejam-se! Cuidado com minha filha! Não deixem êsses "pestes" tocar num fio-de-cabelo da Dolores!

"Zé Firmino" — o chefe do bando — era sujeito incontrolável, dêsses que não "brincam em serviço" nem dormem na pontaria. Protegido num canto da sala, atrás de um antigo "guarda-comidas", esperou melhor oportunidade, pacientemente, feito onça acuada...

Quando o Coronel fêz menção em pular a janela, agarrando a mocinha pela cintura, "Zé Firmino" caprichou na pontaria. Por azar, um dos tiros atingiu Dolores nos rins e, na queda o Coronel caiu pesadamente sôbre o corpo da jovem, complicando ainda mais a situação. Lembrava-se Jonas de haver atirado um "tamborête" com tôda a fôrça contra a testa do cangaceiro. Depois, igualmente ferido, desfalecera.

Uma emboscada cruel. Inesperada. Verdadeira catástrofe para a gente pacata do "Graúna". Todavia, o pessoal soubera reagir à altura apesar da desvantagem numérica. Pelo menos, obrigou o bando de facínoras a buscar refúgio entre os espêssos canaviais e conseguiu "liquidar" seu chefe, o temível "Zé Firmino".

Manchas de sangue, coalhado, destoavam do ambiente festivo anterior à chacina, sujando todo o piso central da sala. O cheiro ativo da pólvora sufocava. Fagulhas, estalavam das portas e caibros, devido aos tiros de ambas as facções em luta, trocados durante mais de duas horas num empenho tremendo de sobrevivência!

Cangaceiro ordinário, ruim, "Zé Firmino" teve o fim que merecia. A batalha empreendida, sem nenhum preparo anterior pelo Coronel Josias, demonstrara a lealdade do pessoal do "Graúna" e a fôrça da união em benefício de todos. Nem as precauções de *felino*, do bandido e seus "cabras" foi suficiente então, para amedrontar ou acovardar o pessoal humilde do velho Engenho.

Jonas entreabriu os olhos, sem modificar a posição em que se encontrava, sentindo as conseqüências do antigo ferimen-

to no ombro direito. No auge das recordações, vivendo novamente as emoções da fatídica emboscada do bando de "Zé Firmino", êle exagerara um pouco nas contrações musculares e reabrira o ferimento em fase de recuperação.

O episódio obrigara-o a experimentar, tim-tim, por tim-tim, ódio e angústia de cada instante da luta desesperada naquela noite de agôsto. Depois, a amargura da agonia demorada da *sua* Dolores. O abatimento do Coronel Josias, o tom de piedade das fisionomas dos empregados, o chôro convulso no qual êle se afogara diante da inevitável perda da namorada de infância, ela que o ensinara a amar as figurinhas brancas de açúcar, os brinquedos e enfeites, com alma de gente...

Via, nìtidamente, o resultado da batalha. Portas e janelas despedaçadas pela fúria do tiroteio. Cadeiras e bancos, quebrados, vestimentas destruídas. Não podia mesmo compreender, êle que tinha ouvidos tão apurados, não haver escutado nem de leve, o mato estalar a certa distância... Sòmente nisto, aliás, com o fator surprêsa é que "Zé Firmino" levara a melhor.

Acontecimento típico de uma certa época, desenrolada nos confins êrmos do Nordeste, roubando a vida de uma linda jovem, em pleno viço, impregnada de sonhos e justificadas esperanças no amanhã. Mas o modo de viver e de lutar das *caatingas* é empedernido, inflexível, quando aplicado mesmo noutras áreas distantes. Daí, não ter poupado Dolores, a encantadora loira filha do Coronel Josias, sedutora, plena de atrativos, dona absoluta do coração de Jonas.

Não houvessem escapulido, ràpidamente, no auge da refrega, nenhum cangaceiro teria ficado vivo nem um só, que fôsse, para "contar a história..." Os homens do Coronel Josias, na encalço do chefe do bando, apanharam-no bastante ferido e acabaram de matá-lo de cacête, brandindo-lhe pancadas na cabeça arrasadoras, umas sôbre as outras. Jonas como que, saboreava os mínimos detalhes da horrenda emboscada, embora êstes sumissem vez em quando, vencidos pelo abundante córrego de lágrimas a inundar-lhe as faces. Dolores era linda. Esguia, sem ser muito alta, discretamente redondinha, coleante, risonha, sem perder a classe de môça filha de Senhor-de-Engenho. Espiritual, cândida, compreensiva, inteligente na orientação dos seus desejos.

O som rouco e estridente do "Búzio" chamou-o, porém, à realidade. Estremeceu da cabeça aos pés e, súbito, ergueu-se de um salto de dentro do poço das suas profundas lembranças. Verificou, de relance, que o tapête verde do capim rasteiro ficara todo emaranhado, amassado sob o pêso do seu corpo robusto, durante mais de uma hora em que ali permanecera.

Ao longo do caminho, até o centro do canavial, Jonas foi remoendo a cena triste da última pá-de-terra úmida do "Graúna" atirada sôbre o belo corpo de Dolores. O Coronel Josias mandara construir um túmulo com alvíssima lápide de mármore. Canteiros de *violetas* e *margaridas* circundavam-no. Um enorme crucifixo, todo dourado, emprestava um tom sumamente respeitoso à derradeira morada de Dolores.

Jonas prosseguia, cabisbaixo, vencido pela melancolia já vislumbrando o balanço intervalado da fantástica cabeleira verde do canavial. A brisa assobiando-lhe tímida, junto aos lóbulos das orelhas, era como se estivesse experimentando o toque dos dedos aveludados de Dolores naqueles momentos de incomparável ternura de namorados. Grossas lágrimas iam caindo, mansamente, mudando o tom das listras da camisa suada. Uma pressão incontida, extravazando-se de dentro para fora, apertando-o do lado esquerdo do peito.

Sem que percebesse, havia chegado bem próximo ao túmulo da namorada, o que provocou-lhe espanto. Acalmou-se, porém, já refeito do choque provocado pelas recordações. Genuflexo, a fronte pendida junto à cruz dourada, Jonas sentiu uma *fisgada* violenta no coração. Ergueu os olhos, num inaudito esfôrço, *orando* ìntimamente. Escutou ainda, por duas vêzes, a voz estridente do "Búzio" chamando-o ao trabalho à distância. Um espreguiçamento gostoso fêz estremecer todo o seu corpo. O céu no entardecer estava límpido, sem nuvens. Não houve nenhuma resposta.

USOS E COSTUMES NOS ENGENHOS DO PARÁ

VICENTE SALLES

MANUEL Barata, num resumo da história econômica do Pará[1], enumerou os seguintes "maiores" engenhos instalados nas terras do extremo Norte: Val-de-Cans, proximidades de Belém, junto à baia de Guajará; São Mateus, no rio Barcarena; Mucajuba, Guaramucu, Jardim, N. S. da Estrêla no Monte Líbano ou Pernambuco, no rio Guajará, vulgo Guamá; Guajará-Mirim, no rio do mesmo nome; Utinga e Murucutu, nos igarapés do mesmo nome (também localizados nas proximidades de Belém, hoje dentro de seus limites municipais); Itacuã, Ibirajuba ou Burajuba, Jaguarari, Itaboca, Juquiri, no rio Moju; Marapatá, na baia dêste nome; Curuçambaba, no rio Tocantins Marauaru, junto à bôca do rio engenhos completos, também chamados "reais', dedicados à produção de açúcar e aguardente. Dêsses ainda há numerosas edificações em perfeito estado de conservação. Da maioria, porém, resistem apenas ruínas. Nota-se que Barata não recenseou outros engenhos famosos, como o Madre de Deus, em Barcarena, pertencente ao caudilho cabano Eduardo Angelim; o Cafezal, junto ao igarapé do mesmo nome e que vai desembocar no Carnapijó; os vários engenhos que se situaram na Guiana Brasileira e alguns na ilha de Marajó, êstes talvez por se distinguirem mais como "fazendas" do que pròpriamente "engenhos", embora possuíssem instalações necessárias à moagem da cana e produção de açúcar e aguardente.

No Pará, os engenhos encravavam-se geralmente no meio de vastos canaviais e a borda da água — rio ou igarapés — cercados de perto pelos ranchos ou aldeamentos de prêtos e, mais longe, pelas matas, em cujos roçados, abertos nas clareiras da floresta, cresciam plantações de mandioca, árvores frutíferas e tôda espécie de produtos da precária lavoura indígena, nas terras de várzias geralmente alagadiças, era comum associar a plantação de cana-de-açúcar com a de arroz.

Atividade destinada à produção de gêneros exportáveis, a lavoura canavieira exigiu mão-de-obra forte e vigorosa. Por isso, no Pará, logo os povoadores europeus sentiram necessidade de substituir o indígena pelo africano, reconhecida a incapacidade daquele em adaptar-se ao regime de trabalho agrário. Portanto, para a lavoura canavieira foram destinadas sucessivas levas de escravos africanos. O maior contigente de negros importados pelo Pará localizou-se, precisamente, na região da lavoura canavieira.

No engenho vigorava o regime patriarcal. A casa grande, capela e senzala, como no Nordeste retratado por Gilberto Freyre, constituíam o núcleo em tôrno do qual gravitava a sociedade rural, apoiada exclusivamente no trabalho da lavoura e do engenho, a base econômica em que se assentava. Ésse núcleo era fortemente unido pela instituição do rígido patriarcalismo. Nas crônicas do passado — **Memórias**[2] de Frei Caetano

---

(1) M. M. Cardoso Barata, **A antiga produção e exportação do Pará; estudo histórico-econômico,** p. 21-26.

(2) Designamos «Memórias» ao livro composto por Caetano do Amaral e publicado em 2 volumes em Braga, Portugal, 1842 (2ª edição), já que se baseia inteiramente nas cartas e nos diários de viagem do zeloso bispo do Pará.

Brandão e **Visitas Pastorais**,[3] de d. João de São José Queiroz, entre outras — designava-se **família** a totalidade de indivíduos tutelados pelo senhor de engenho. O morgadio era a instituição que evitava, por morte do possuidor, a fragmentação da propriedade ou do conjunto de bens vinculados, que, assim, não podiam alienar-se, passando para o filho mais velho — o morgado.

As senzalas eram regularmente bem dispostas no perímetro da casa grande e o engenho administrado geralmente por um feitor. Os senhores mais abonados tinham residência fixa em Belém e participavam ativamente da vida polítca e administrativa do Pará, ocupando, muitas vêzes, os cargos mais importantes. A tradição, apoiada em vasta documentação histórica, guarda a memória da vida faustosa dos senhores de engenho, muitos dos quais reproduziram na Amazônia o modêlo da sociedade aristocrática e rural que se estabeleceu no Nordeste, na grande área do açúcar. Um dos mais abonados foi João Manoel Rodrigues, proprietários de vários engenhos suntuosamente edificados e dos quais Alexandre Rodrigues Ferreira nos deu boas ilustrações na série de estampas especialmente desenhadas durante a Viagem Filosófica. Visitado pelo famoso naturalista, também ao seu engenho se referiu o bispo do Pará, Fr. Caetano Brandão, em suas **Memórias**: "É fazenda nova; mas já não tem inveja às melhores do Estado, sobretudo o Engenho de Aguardente, obra em que brilham igualmente a arte e a magnificência".[4]

O engenho do capitão-mor João de Morais Bittencourt, referido por numerosos cronistas, foi visitado em 1761 pelo bispo d. Frei João de São José Queiroz, que lhe anotou a localização, o confôrto e os costumes: "entre ilhas fica em agradável retiro, onde passadas quatro horas se tomou pôrto: êste fica com boa vista, e nas ilhas vizinhas planta o senhor do engenho os seus canaviais de açúcar" e assinalava que as casas de residência eram magníficas e adornadas ao estilo da côrte — "com cadeiras de veludo, cortinados de damasco, papeleiras, cômodas e cantoneiras com serviço de baixela e porcelana, e tudo com grande asseio". Dizia mais que a **família** era numerosa e excelentemente educada: "só de mulheres brancas excede de quarenta: e entre índias, negras, escravos e meninos, nos persuadimos excede de duzentas pessoas".[5]

Duas décadas depois, êsse engenho também foi visitado por Fr. Caetano Brandão. O proprietário, já idoso, vivia ainda na opulência com uma **família** tão numerosa — "que só as pessoas, que se sentam à mesa para jantar, passam de trinta; entre as quais contam-se algumas dezessete mulheres, a saber, filhas , netas e outras parentas" e o "número total de que se compõe a família excede a 300 almas" — e o engenho, hidráulico, para fazer açúcar, era muito bem aparelhado, possuindo também completa olaria, boas casas e capela — "feita ao modo antigo", porém pequena.[6]

Dos antigos senhores de engenho porém nenhum alcançou o prestígio e a posição social de Ambrósio Henriques da Silva Pombo, que chegou a amealhar vasta fortuna e construiu, em Belém, uma das mais belas e louvadas "rocinhas". A casa, nesta cidade, era muito bem situada e sua arquitetura tinha o formato de um vasto quadrado, conforme a descrição de dois de seus mais ilustres visitantes, os cientistas germânicos Martius e Spix, em 1820.

"Compreendia não só inúmeros aposentos, mas tinha nos fundos senzalas para diversas famílias de prêtos e, pouco afastada da cidade, oferecia todos os encantos da solidão. Estendia-se dali um campo plano, cercado, mas interrompido, aqui e acolá, por palmeiras e espinheiros. Na parte posterior da casa, estavam a espaçosa cozinha e o pomar, em cuja extremidade estreitas picadas conduzem a terreno inculto, desigual, coberto de sombrio capoeirão e de espes-

(3) Utilizamos a recente edição (Ed. Melso, Rio de Janeiro, 1957), já que a da revista do Inst. Hist. e Geogr. Brasileiro é quase inacessível.

(4) **Memórias**, I:285.

(5) **Visitas Pastorais**, p.404/405.

(6) **Memórias**, I:250-251.

sura impenetrável, em distância a perder de vista".[7]

Os sábios naturalistas encontraram-se num paraíso quase no centro da cidade, onde, num só olhar, se "abrangia as mais diversas manifestações da natureza". Ali mandou Ambrósio Henriques construir em 1790 uma capela, hoje situada em pleno centro comercial de Belém e ainda no domínio da família.[8] Seu engenho, localizado no Rio Moju, era a antiga propriedade dos jesuítas em Jaguarari e dêle os rabiscadores incorporados à missão científica chefiada por Alexandre Rodrigues Ferreira nos deram excelentes ilustrações. O engenho também foi visitado por Martius e Spix, que não negaram elogios à propriedade.

"Em todo o Pará, entre tôdas as da região que plantam cana, e particularmente tiram proveito da cachaça, essa fazenda é a que tem maior fama de eficiência e elegância, e, de fato, ainda não havíamos visto outra que lhe pudesse ser camparada. O alto galpão espaçoso acomoda um engenho, além dos acessórios, um pilão de socar arroz e o aparelho de destilação, segundo o formato inglês. Um arroio bastante considerável, que ao mesmo tempo fornece água potável para os habitantes, põe em movimento o maquinismo. A aguardente, cuja produção monta anualmente a 500 pipas, é conservada no pavimento de baixo de uma casa grande, em monstruosos troncos ocos de angelim. A morada do administrador é contígua ao galpão, e liga-se com a casa do proprietário, de extremo bom gôsto, que, de sua ensombrada varanda, goza da alegre vista do rio tranqüilo e das margens cultivadas. Atrás do engenho, estão dispostas duas filas de casas pequenas para os escravos, cujo asseio e boa aparência física são a melhor prova do tratamento humanitário, que aqui recebem".[9]

A mão-de-obra utilizada por Ambrósio Henriques em seu engenho era tôda de prêtos escravos.

"Como de grande vantagem, gabou-nos o administrador o empregar na lavoura exclusivamente os inúmeros escravos prêtos da fazenda, pois os índios da vizinhança quase que só se ocupavam com a pesca e as suas pequenas roças, e, dominados pela invencível aversão ao serviço dos brancos, não podiam ser empregados de confiança".[10]

Uma amostragem da forte nucleação representada pela casa grande, sua auto-suficiência econômica, a mentalidade do senhor rural e da gente que em tôrno dêle gravitava, vamos apanhar, em 1848, da descrição que o naturalista inglês Alfred Russel Wallace[11] fêz da propriedade de outro rico senhor de engenho, um tal Calixto, morador do rio Capim. Calixto combinava a mão-de-obra escrava, africana, com a mão-de-obra indígena, havida por livre, nos mesmos místeres. Wallace, que era sociólogo nato e estudioso dos problemas trabalhistas, retratou o sistema vigente nos meios rurais paraenses e nos transmite o que observou, com raro senso crítico e analítico, durante várias semanas de convivência com o citado Calixto.

Calixto possuía numerosa escravaria negra — cêrca de 50 escravos, de tôdas as idades — e cêrca de outros tantos índios, que trabalhavam conjuntamente com os negros nas lavouras de cana e de arroz, nos moinhos e a bordo das canoas. O engenho para benefiar arroz e o de açúcar e aguardente estavam muito bem instalados. As edificações eram sólidas e bem dotadas de aparelhos modernos. Havia grandes armazéns, espaçosa casa de residência, e todo o conjunto das edificações foi considerado por Wallace como as melhores e mais modernas construções que viu na região. Era tudo feito de pedra. O moinho, ligado às outras construções por meio de arcos, estava situado no centro. A um lado dêle ficavam os armazéns e oficinas. Do outro lado, a residência do proprietário. Uma galeria, ou varanda, ligava as duas alas do edifício no andar térreo, dando, aos fundos, para o moi-

---

(7) **Viagem ao Brasil, III:13.**

(8) É a capela do Senhor dos Passos, situada na Trav. Campos Salles, e que ainda hoje conserva sua forma primitiva. Seu atual proprietário é o coronel José de Miranda Pombo.

(9) Op. cit., III:70.

(10) Ib., III:71.

(11) **Viagens pelo Amazonas e Rio Negro.** 1939, pp. 138/142.

nho, que se via dali com a sua grande roda d'água e janelas de pedra.

Além do cultivo e beneficiamento do arroz, Calixto também produzia no seu engenho açúcar e sobretudo cachaça, "de preferência esta última", esclarece Wallace, "que oferece maior margem para lucros". O seu engenho era completo e ali mesmo se realizava tôda sorte de serviços: 'tinha sapateiros, alfaiates, carpinteiros, ferreiros, construtores de canoas, pedreiros, quer escravos, quer índios, alguns dos quais sabiam mesmo fabricar boas fechaduras para portas, malas e caixas e vários utensílios de fôlhas-de-flandres e de cobre".

Ver-se-á que o regime social aí implantado era bem representativo e somos tentados, agora, a ceder a palavra a Wallace para a sua descrição apesar de longa, porque essa é a primeira que aparece, se não nos enganamos, além de está próxima daquela época. Wallace tenta nos convencer de que usou das próprias palavras do seu hospedeiro Calixto, senhor de engenho.

"Contou-me êle que, nos seus serviços, os escravos e os índios trabalham juntos, e é por essa forma que se consegue melhor e maior rendimento de trabalho dos últimos, de que por qualquer outro sistema.

"Os índios não se submetem bem à disciplina, quando trabalham sós; porém, quando trabalham juntamente com os escravos, que têm horas certas para começar e deixar o serviço, bem como tarefas marcadas para realizar, êles se submetem a tôdas as exigências, executando alegremente as mesmas obrigações.

"Tôdas as tardes, ao pôr do sol, todos os trabalhadores sobem até onde está o sr. Calixto, para lhe dizerem "boa noite" ou pedir-lhe a "bênção".

"Êle fica cômodamente sentado em uma cadeira, na varanda, e cada um, que passa, faz-lhe a saudação, de conformidade com a sua idade ou classe.

"Os índios geralmente se contentavam em dizer-lhe "boa noite".

"Os mais jovens e a maior parte das mulheres e crianças, tanto índias como escravas, estendendo o braço, diziam-lhe: "sua bênção", ao que êle respondia: "Deus te abençôe", fazendo ao mesmo tempo o sinal da cruz.

"Outros, — e êstes eram na maior parte os negros velhos — repetiam gravemente: "Louvado seja o nome de Nosso Senhor Cristo!", aos quais êle replicava, com igual solenidade: "Para sempre".

"As crianças de tôdas as idades, ao avistarem os pais pela manhã ou, então, à noite, ao se despedirem, nunca deixam, pela mesma maneira, de pedir-lhes a bênção, o mesmo fazendo invariàvelmente com qualquer pessoa estranha, que esteja na casa.

"É essa a saudação habitual das crianças, o que tem um agradável efeito.

"O sr. Calixto me assegurou que êle compra escravos, mas nunca vende nenhum, senão como última punição por conduta incorrigìvelmente má.

"Êles têm descanso nos dias santos principais, que são por vêzes festejados, e, nestas ocasiões, mata-se um boi e distribui-se cachaça, o que muito os alegra.

"Tôdas as tardes, êles lá se reúnem, e fazem-lhe então vários pedidos: — Um precisa de um pouco de café e de açúcar para a sua mulher, que está adoentada; outro necessita de um nôvo par de calças ou de uma camisa; um terceiro está de saída para o Pará, em canoa, e quer um mil réis para comprar alguma coisa.

"Êsses pedidos sempre são atendidos, e o sr. Calixto informou-me que êle nunca achou motivos para recusar, porque os escravos nunca fazem pedidos desarrazoados, nem pedem favores quando, por causa de má conduta, não os mereçam.

"Todos parecem na verdade estimá-lo, quase patriarcalmente; mas, ao mesmo tempo que é benévolo para com êles, é também bastante severo para punir-lhes a indolência.

"Nas colheitas de arroz, todos têm de guardar para o seu consumo uma certa quantidade, e aquêles que ficam em considerável falta, repetidas vêzes, sòmente por indolência, são punidos com uma sova moderada.

"Êle relatou-me o caso de um negro, que havia comprado, e que era um vadio incorrigível, não obstante ser forte e gozar boa saúde. No primeiro dia, foi-lhe marcada uma tarefa não difícil, da qual êle não se esforçou por dar conta,

recebendo por isso, uma pequena coça. No dia seguinte, foi-lhe dada uma tarefa maior, com a promessa igualmente de uma coça maior, se não se saísse bem dela. Êle não cumpriu o seu dever, dizendo que a tarefa era muito pesada em relação à sua capacidade física, e recebeu, por isso, outro castigo. No terceiro dia, foi-lhe exigido o cumprimento de uma tarefa muito maior, com a promessa de um castigo muito maior também, si êle não a concluísse.

"Tendo o escravo verificado que as promessas do sr. Calixto foram rigorosamente cumpridas, e que, por conseguinte, nada lucraria em querer levar o seu plano mais longe, completou o trabalho com desembaraço, e, desde êsse dia, executava tôdas as tarefas, que eram, afinal de contas, sòmente as que podiam exigir-se de qualquer dos bons trabalhadores da fazenda.

"Todos os domingos, pela manhã e pela tarde, embora não trabalhem em tais dias, êles têm obrigação de comparecer perante o seu senhor, a não ser quando gozam de permissão especial para se ausentarem.

"Isso, informou-me o sr. Calixto, é com o intuito apenas de prevenir as suas idas às plantações alheias, e mais afastadas, para roubar.

"Si pudessem sair aos sábados, à tarde, após o trabalho do dia, e não voltar senão na segunda-feira, teriam assim ocasião e tempo bastante para ir muito longe, com o fim de praticar furtos, e ficar livres de qualquer suspeita.

"O sr. Calixto trata realmente os seus escravos, como si êles fôssem um numeroso grupo de crianças.

"Êle dá-lhes divertimento, folgas e castigos, pela mesma forma, e toma tôdas as precauções possíveis para livrá-los das doenças.

"Em conseqüência disso, êles ali são tão felizes, como si fôssem verdadeiramente umas crianças.

"Êles não têm preocupações e não passam nenhuma necessidade, sendo assistidos, com todo cuidado, não só nos casos de doença, como também na velhice.

"Nunca dos pais se apartam os filhos, nem de suas mulheres os maridos, exceto sòmente nos casos especiais, em que se tornam sujeitos a isso, de conformidade com as leis do país, como si fôssem cidadãos livres.

"Por aí, talvez a escravidão possa ser encarada sob o seu aspecto mais favorável e sob um mero ponto de vista físico, do qual se poderia até dizer que mais vale ser escravo do que viver como vivem muitos homens livres".

Não se conclua apressadamente que Wallace era partidário da escravidão. Como Spix e Martius, num passado recente, êle era condescendente com o bom hospedeiro e pagava com êsses elogios os favores recebidos. Mais atilado certamente que outros observadores, naturalistas quase sempre, êle marcou sua passagem pela Amazônia analisando, às vêzes com rara perspicácia, a sociedade que o acolhia temporàriamente e da qual, aliás, não levaria muitas recordações gratas. Advertiu, após expôr o pensamento e a ação de um senhor de engenho típico da região, que êsse era "simplesmente um caso particular" e não podia, de forma alguma, ser essa a "conseqüência forçada da escravidão".

O tipo Calixto não pode portanto ser tomado como padrão. Mas não há dúvida que Wallace apanhou os traços característicos do regime, da mentalidade senhorial que o comandava e da sociedade de modêlo patriarcal que, em tôrno da casa grande, gravitava e se desenvolvia no Pará. As relações entre senhores e escravos nem sempre foram tão hormoniosas. Freqüentemente, rompiam-se hostilidades. Havia excessivo rigor na aplicação dos castigos e na exigência de tarefas a serem realizadas. Poucos Calixtos puderam, durante muito tempo, evitar o rompimento de tensões.

Na literatura regional encontram-se numerosos testemunhos do afrouxamento das relações entre senhor e escravos, numa linguagem quase sempre afetiva e que não corresponde à realidade dos fatos, denunciados pela imprensa cotidiana na publicação de anúncios de compra e venda, de escravos fugidos, etc. e nas gazetilhas que davam publicidade a casos policiais em que escravos eram envolvidos. De especial importância, na vida social paraense, nos engenhos e nas cidades, foi sem dúvida o tipo da mulher preta especialmente dedicada a atender as solicitudes do meni-

no branco. Era a "mãe-preta", evocada sentimentalmente por Veríssimo e por tantos outros escritores, contadeira de estórias:

"Mal sabíamos nós todos que quando crianças ouvíamos das nossas amas, das **mães-pretas, como lhes** chamávamos, ao serão, a nos acalentarem, essas estórias que tanto nos divertiam, conhecidas por estórias da **carocha**, mal sabíamos nós, digo, que ouvíamos as primeiras manifestações da arte primitiva, de uma estética ante-histórica, e mais, as tradições teológicas das velhas raças que, como acontece com o conto da **gata borralheira**, nos vinham desde os mais remotos tempos do bêrço histórico da humanidade, a Índia, atravessando inúmeras gerações já mortas, até nós crianças perdidas na querida e meiga obscuridade do lar doméstico".[12]

Outro escritor paraense, Juvenal Tavares, a ela se refere como "um tipo legendário criado pela escravatura". Escrevendo um livro didático — "Serões da mãe-preta", contos infantis — publicado após a abolição da escravatura, o escritor quis, talvez intensionalmente, dar essa imagem boa da mulher negra, racionalizando o problema da escravidão, considerando mais brando e mais humano tal regime no Pará e Amazonas: aqui, o escravo era tratado como um membro da família, guardando-se apenas a distinção que naturalmente existe entre o criado e o patrão. As mulatinhas eram criadas com as meninas, com quem iam à missa e aos passeios, com suas chinelinhas de polimento e tacão alto, como rosários de ouro etc. Eram tratadas com recato, e dormiam no mesmo quarto em que dormia a família. A dona da casa, a branca, ou a "Mãe Tinga" como a chamavam as rapariguinhas, concentrava em si o supremo poder do lar. Mas havia um outro ente, outra autoridade no estudo doméstico, igualmente respeitável, que partilhava com ela êsse poder: era a "Mãe Prêta", ordinàriamente uma mulata velha, séria e bondosa, que tinha a grave incumbência de criar todos os meninos da "Sinhara". Oh quantas recordações docemente saudosas não nos traz êste ente querido, em cujo "colo" íamos para o banho, a cuja narração de historietas inverossímeis passávamos as horas agradáveis do serão, a cuja voz cantando o "Ninã-Ninã" ou o "Murucututu empresta o teu sono", adormecíamos em nossa redinha de fio de algodão...

"A "Mãe preta" tomava a si o cuidado especial e carinhoso de dar aos meninos todo o bom tratamento que lhes convinha, asseando-os com especial dedicação. À noite, rodeada das crianças, embaixo de uma grande candeia de barro alimentada com azeite de andiroba, ela lhes contava alegres e divertidas histórias"...

Um punhado dessas estórias foram reunidas e publicadas pelo escritor paraense, constituindo-se uma boa coleção de contos folclóricos.

Essa qualidade especial de narradora de estórias, é um dom da gente do povo e, na Amazônia, os estudiosos já coletaram vastíssimo repertório. Certamente, não era passatempo exclusivo do ambiente dos engenhos, onde, aliás, havia muitas outras motivações de lazer, quase sempre alternadas com cerimônias religiosas. O testemunho de Sanches de Frias[13] data de 1883 e descreve o dia de uma festa anual, celebrada em honra do orago da capela na qual todos faziam causa comum: escravos de ambos os sexos, os **agregados**, e até mesmo estranhos estabelecidos na fazenda, com licença dos donos, vizinhos e suas famílias. Após a missa na capela, rezava-se a ladainha. Esta cerimônia não era assistida pelo padre: um prêto velho, o capataz, entoava num latim estropiado, a ladainha, a que respondia o numeroso côro. Afirma Sanches de Frias que êsse uso era escrupulosamente seguido em tôdas as solenidades da gente rústica: "Não há bailarico ou folgânça festiva, que não comece por uma ladainha". Até mesmo na capital da província — "é curioso espreitar pelas janelas das casas ao rés do chão, onde de ordinário se dão êsses festins ao som de um cavaquinho, uma rebeca desconjuntada, ou outro qualquer instrumento, e ver em promis-

---

(12) José Veríssimo, **Estudos brasileiros**, Belém, 1889:154-155.

(13) **Uma viagem ao Amazonas**, 1883, pp.101/103.

cuidade picaresca de trajes e pessoas, essa gente, ajoelhada diante de um altar, desenvolvendo mais tarde, em presença do mesmo objeto de adoração, as evoluções de dança mais desceremoniosa do mundo, cheia a mais não poder ser de meneios livres e desbragados". Ladainhas votivas ocorriam com freqüência nos meios rurais, nas fazendas e nos engenhos, quase sempre associadas à celebração do orago das capelas, os santos festejados no calendário religioso ou mesmo devoções particulares. Muito difundidas eram, sem dúvida, as de Benedito, Sebastião, Antônio, João e Pedro, os santos mais estimados pelo povo. Ocorriam também **folias** que, em longas peregrinações, recolhiam donativos para os comes-e-bebes habituais. Os bailes que se seguiam, durante três noites consecutivas, coroavam o fim dos festejos. Dêles Sanches de Frias também nos deu minuciosa descrição: "Acima disto então, porque cada classe tem a sua aristocracia, a gente de côr, tomando os nomes de altos personagens, os dos seus amos ou senhores, e apresentando-se as damas com o traje usual, vestido decotado e manga curta, flor sôbre a orelha ou no alto da trunfa — executa tôdas as danças das pessoas cultas, com inteira correção, salto o francês, que marca as contradanças, pois vem a orçar pelo latim das ladainhas.

"Terminada a cerimônia, com grandes mesuras e cumprimentos ao santo, tôda aquela multidão **variegada** dispersou, para se tornar em breve a reunir de nôvo".

— Vai começar o **chinfrim** — disse a Mascarenhas um dos filhos de Andrade.

— Deve ser cousa boa... o **chinfrim**. E vem a ser...

— As danças... o batuque.

Formou-se então extenso cordão, em círculos. As violas, as **marimbas**, cuias partidas com cordas ou barbantes encerados, que se tocam com a unha, e os **corimbós**, ou **maracatus**, como os denominam noutras partes, madeiros furados com uma pele retesada numa das extrèmidades, onde se bate com as mãos abertas — ficavam a um lado, e rompiam numa desarmonia infernal.

Para o centro saltaram os homens mais chibantes, livres e escravos, prêtos, mulatos e brancos, trazendo pela mão outras tantas mulheres, e começaram as danças, uma série de lundus, acompanhados de cantigas, mascavadas de português e língua tupi, desconexas, monótonas, sensaboronas.

Os homens sapateavam, os que tinham sapatos, é de ver, no terrritório em forte sarabanda, as mulheres, em meneios descompostos, rebolavam-se, até se agacharem de todo.

Os filhos de Francisco de Andrade (era o senhor do engenho) não tardaram a envolver-se na folgança. Como já disse, brancos e prêtos, todos em dias semelhantes fazem causa comum. Os ânimos achavam-se bem dispostos; o entusiasmo crescia de ponto".

Êsses bailes, no sertão paraense, eram geralmente denominados **pagodes** e a tradição dos **pagodes** persiste até hoje. Em 1896, Inácio Moura, etnógrafo paraense, viu-os e descreveu-os em Cametá. A descrição[14] coloca-se porém fora do ambiente dos engenhos. Também fora do ambiente dos engenhos, porque neste não teria significação sociológica, era o costume vulgaríssimo do **putirum**, reinando ao lado do trabalho, que é gratuito, folganças com aguardente e manjares escolhidos, tal como também nos descreve Inácio Moura na mesma obra, considerando-o "velha usança dos tempos partriarcais, quase uma instituição da comuna paraense".

*

Nos serões da Casa Grande era hábito reuniões coloquiais, onde não só se trocavam idéias gerais a respeito de tudo, como também ocorriam narrações de estórias e causos perpetuado pela tradição oral, que a todos deleitavam. Ainda Wallace documentou, nas suas andanças pela Amazônia duas estórias que merecem ser recordadas, uma delas narrada pelo senhor de engenho, outra por uma mulher, gente do povo.

I

Era uma vez um negro, casado com uma bonita mulher.

Outro negro, sempre que se lhe oferecia ocasião, andava tentando a mulher do amigo.

Lá um dia, tendo o marido saído para caçar, o outro interessado aproveitou a oportunidade, para fazer uma visita à negra.

O marido, contudo, voltou inesperadamente.

O visitante, assim apanhado, teve de subir precipitadamente para o teto da casa, trepando pelas traves, para esconder-se, ficando entre as tábuas e alguns cêstos, que se achavam guardados ali.

O marido, chegando a casa, pôs a sua espingarda a um canto da sala e pediu à mulher que lhe trouxesse a comida.

Em seguida, recostou-se na rêde, que estava armada ali na sala.

Levantando os olhos para cima, viu então uma perna aparecendo, por entre os cêstos.

O negro, julgando que aquilo fôsse alguma coisa de sobrenatural, benzeu-se fazendo o sinal da cruz, e disse:

— Livrai-me, Senhor, destas pernas que eu estou vendo lá no alto!

O outro prêto, que se achava escondido lá em cima, ouvindo isso tentou recolher a perna, porém o fêz com tal infelicidade, que perdeu o equilíbrio, caindo redondamente no chão, em frente ao marido da negra, o qual ficou bastante atônito.

Êste, muito assustado, perguntou-lhe então:

— De onde vem você?

— Eu estou acabando de chegar do céu, — respondeu-lhe o outro, — e de lá trago notícias de sua filhinha Maria.

— Ó mulher! ó mulher! — gritou o marido, — venha ver um homem que acaba de trazer notícias de nossa filhinha Maria.

Então, voltando-se para o visitante, continuou:

— E que é que estava fazendo minha filhinha, quando você a deixou lá?

— Oh! Ela estava assentada aos pés da Virgem, com uma coroa de ouro na cabeça, e estava fumando num cachimbo de ouro, que era de uma vara de comprimento.

— E ela não mandou nenhum recado para nós?

— Oh sim! Mandou muitas lembranças e pediu que você lhe enviasse duas libras de fumo da sua rocinha, porque, lá no céu, nunca tiveram fumo tão bom como o da rocinha de você.

— Ó mulher! —ó mulher! — tornou a gritar o marido. Traze duas libras de fumo da nossa rocinha, para a nossa filhinha Maria, que está lá no céu e que diz que nunca teve um fumo que, nem pela metade, fôsse tão bom como o nosso.

A mulher, então, trouxe o fumo, que foi entregue ao visitante.

Êste já estava para retirar-se, quando ainda lhe foi perguntado:

— Há lá em cima muitos homens brancos?

— Muitos poucos, — replicou êle. — Estão quase todos com o diabo, lá nas profundezas do inferno.

— Eu assim sempre pensei, — concluiu o outro, aparentemente muito satisfeito.

— Boa noite.[15]

II

LENDA DA MORTE

Um homem e sua mulher estavam a conversar, lamentando com profundo desgôsto, sinão com terror, a fatalidade da morte.

— Si eu pudesse arranjar um meio de fazer-me amigo da Morte, — dizia o marido, — talvez assim eu não tivesse tanto temor dela.

— Isso você consegue fàcilmente, — replicou-lhe a mulher. — Basta, para tanto, que você a convide para madrinha de nosso filho, que deve ser batizado na próxima semana. Nessa ocasião, você poderá falar-lhe a respeito dêsse assunto, e, certamente, ela não se recusará a prestar-lhe um pequeno favor, qualquer que seja.

De acôrdo com êste alvitre, a Morte foi convidada, e veio.

---

(15) Coletado por Alfred Russel Wallace, em 1848. Narrado por Calixto, senhor de Engenho no Rio Capim, em cuja casa Wallace residia temporàriamente. Publicado em **Viagens pelo Amazonas e Rio Negro**, 1939, p. 145/146.

Após a cerimônia e acabada a festa, já se ia ela retirando, quando o homem se lhe aproximou, e assim lhe disse:

— Comadre Morte, como há muita gente no mundo para você levar embora, eu espero e desejo que você nunca venha buscar-me, chegada que seja a minha vez de pagar o seu tributo.

— É muito certo, compadre, o que você acaba de dizer, — replicou-lhe a Morte; — mas a isso que você me está pedindo, eu, entretanto, decididamente, não posso atender. De Deus eu sou mandada para o mister que exerço, e, quando recebo ordens para vir cá buscar alguém, não tenho remédio sinão obedecer. Em todo caso, farei por você tudo que estiver ao meu alcance; e em qualquer circunstância, eu me comprometo, desde já, a dar-lhe um aviso, com oito dias de antecedência, a fim de que você assim disponha de algum tempo para se preparar.

Vários anos se passaram, até que chegou, por fim, a vez de vir fazer-lhe a Morte a visita fatal.

— Boa noite, compadre! — disse ela, assim que foi chegando. — Aqui venho hoje para um negócio bem desagradável. Já recebi ordem para vir buscá-lo daqui o oito dias; mas, conforme eu antes lhe havia prometido, hoje aqui venho sòmente para lhe fazer êste aviso.

— Ah, comadre! — exclamou o homem, — você voltou muito depressa! Agora, justamente, que eu vou indo tão bem em meus negócios, acho isto muito inconveniente. Si você consentisse em deixar-me em paz, por aqui mesmo, dentro de poucos anos eu ficaria um homem bastante rico. Seja mais complacente para comigo, comadre! Em meu lugar, você poderá levar qualquer outro homem. Estou certo de que, sem nenhuma dificuldade, você por essa forma, ainda poderá dar-me um arranjo.

— Sinto deveras, — replicou-lhe a Morte; — mas, agora, já não é possível, de jeito algum, em virtude de já ter recebido a ordem e ter que cumpri-la. De resto, uma vez assim decretado, ninguém escapa de pagar êste tributo, e poucos são os que obtêm um aviso com prazo tão longo, como o que eu acabo de conceder a você. Vou tentar, contudo, o que ainda fôr possível fazer em seu favor e, mesmo no caso de ser bem sucedido em tal propósito, você só me verá daqui o oito dias. Desde já, porém, posso assegurar-lhe que nenhuma esperança tenho de conseguir bom resultado. Até a volta!

Chegou finalmente o dia aprazado.

O homem, coitado, andava em grande sobressalto, contando certo que, daquela vez, não escaparia.

A sua mulher, no entanto, lembrou-se de um estratagema, que decidiram logo pôr em prática.

Havia na casa um negro velho, o qual era o encarregado do serviço de cozinha.

Fizeram com que o negro velho vestisse as roupas do seu senhor e mandaram-no, em seguida, para fora.

Por sua vez, o seu dono, tingindo o rosto de prêto, fêz-se tão parecido, quanto possível, com velho escravo.

Na noite fatal, conforme havia prometido, a Morte voltou.

— Boa noite, comadre! — disse ela. — Onde é que está meu compandre? Eu vim buscá-lo, e êle hoje tem que ir mesmo comigo...

— Ah, comadre! — respondeu-lhe a mulher. — Meu marido não estava mais contando com o seu regresso, hoje, e, em vista disso, foi a cidade tratar de negócios... De certo, agora, só muito tarde da noite é que voltará para casa.

— Assás embaraçosa, é a situação em que agora me encontro, — disse a Morte, — pois nunca supus que meu compadre viesse um dia a proceder assim comigo... Que descortesia! Deixar-me neste embaraço! Terei que levar comigo outra pessoa. Quem é que está lá nos fundos da casa?

Ante esta pergunta, a mulher mais se alarmou, pois ela supunha, até então, que a Morte logo dali partisse, em direção à cidade, à procura de seu marido.

Dominando, porém, a emoção, e considerando que seria melhor mostrar-se calma, respondeu, então, muito amàvelmente:

— Aqui em casa, encontra-se sòmente um negro velho, que está lá na cozinha, acabando de preparar o jantar. — Sente-se, comadre! Descanse um bocado. — Talvez, assim, dê tempo de meu marido voltar. Estou muito con-

trariada pelo incômodo que êle lhe está causando.

— Não, eu não posso demorar-me; não tenho tempo a perder! — retrucou-lhe a Morte. — Tenho ainda que fazer hoje uma grande caminhada. Levarei comigo outra qualquer pessoa. Nesse caso... Deixe-me ver... Quem sabe? Poderá ir o negro velho!

E, encaminhando-se pela casa a dentro, em direção à cozinha, lá encontrou aquêle homem a fingir que se achava atentamente entregue aos cuidados do fogão.

— Pois bem, já que o compadre não vem, como eu estou presumindo, em seu lugar vai êste negro velho, — disse a Morte.

E, antes que a mulher pudesse proferir qualquer palavra, estendeu o braço, e seu marido, caindo logo ao chão, no mesmo instante já era cadáver.[16]

---

(16) Coletado por Alfred Russel Wallace, em 24 de junho de 1852, na barra do Tocantins/Pará. Narrado pela mulher do pilôto da embarcação em que viajava e que, segundo lhe pareceu, trata-se duma variante da lenda dos «Três Avisos». Publicado em **Viagens pelo Amazonas e Rio Negro**, 1939, pp. 499/502.

Prospeto da Casa de Purgar do Engenho de Açúcar do Capitão A. Henriques

Perfil das casas dc Engenho de Açúcar do Capitão A. Henriques

Casa de Residência do Engenho de Açúcar do Capitão J. M. Roiz

A estampa nº 26 da "Viagem Filosófica", de Alexandre Rodrigues Ferreira, documenta o trabalho de negros num engenho hidráulico de moer canas no Pará (1782)

MARIMBA, instrumento musical dos prêtos. Estampa XLIX Alexandre Rodrigues Ferreira, "Viagem Filosófica às Capitanias do Grão-Pará", Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá, Vol. 1

Espécie de "viola"; instrumento musical dos prêtos paranaenses; estampa nº 45 da "Viagem Filosófica às Capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e de Alexandre Rodrigues Ferreira (ed. do Conselho Federal de Cultura, 1971).

CACHAÇA: PROBLEMÁTICA E RESSACA

MÁRIO SOUTO MAIOR

À memória dos que se deixaram degradar pela cachaça, por fraqueza, por ignorância ou por miséria e que buscaram no seu beber — quais poetas do copo — sonhar felicidade num mundo melhor, pobres mártires de uma estrutura sócio-econômica decadente.

1

A cana-de-açúcar, plantada no Nordeste brasileiro pelo escravo africano, irrigada com suas lágrimas, adubada com seu sangue, colhida e industrializada com seu suor, sempre foi o ponto mais alto da nossa economia, do português colonizador e do batavo invasor até os nossos dias. Transformou-se, como num passe de magia ou como acontece nos contos de fadas, em açúcar, álcool, rapadura, mel, cachaça e em outros subprodutos indispensáveis à vida do homem.

Sempre nossa amiga, a cana de açúcar motivou a invenção de um bocado de palavras que não sòmente enriqueceram como também adoçaram a nossa língua, principalmente nas coisas de bem querer e de afetividade, aumentando ainda mais, e com que requintes, a gostosura da nossa culinária com uma infinidade de bolos e doces, implantando uma civilização econômica, explicando reações sócio-políticas motivando uma literatura e uma música, conseguindo ser o ontem, o hoje e o amanhã de tôda uma vasta região brasileira. Quando digo tôda uma vasta região brasileira devo esclarecer que estou me referindo ao Nordeste onde a cana de açúcar mais do que em qualquer outra parte do país desempenhou um papel muito muito mais importante, aglutinando fatôres sociais, econômicos e antropológicos que contribuíram, de uma maneira ou de outra para a formação da nacionalidade.

Morrendo de saudade, suportando um exílio injusto e associado à judiação dos feitores da maioria dos senhores de engenho, o escravo africano, tranqüilamente reconhecido como o construtor dos alicerces econômicos do país nos chamados ciclos do ouro, da cana de açúcar, do cacau, do café e do algodão, foi quem primeiro usou a cachaça como cataplasma para seus males não sòmente do corpo como também do espírito. Em alguns engenhos do Nordeste a cachaça era fornecida aos negros do eito logo com a primeira refeição do dia, a fim de que melhor pudessem suportar o árduo trabalho nos canaviais durante o inverno, semi-nus, expostos à chuva, atolados no massapê, sem que ninguém soubesse,

naquele tempo, que a cachaça "fornece cêrca de sete calorias por grama, mais ou menos o teor da manteiga, duas vêzes o da carne magra e dez vêzes o do leite", como afirmam Luís Lobo e Leopoldo Adour da Câmara(1).

Depois que os negros africanos fizeram da cachaça sua companheira no trabalho e sua amante nos infortúnios, consumo da *filha-do-senhor-de-engenho* se estendeu, aos poucos, às mais diversas camadas sociais, numa invasão semelhante a do samba quando desceu dos morros cariocas para ser cantado e dançado nos clubes mais frã-finos e mais fechados, deixando de ser música de negro e de favela para ser música brasileira. Começou também a participar da culinária nordestina, acompanhando, necessàriamente e de uma maneira quase que obrigatória, os pratos considerados *pesados* como a *buchada*, a *panelada*, a *mão-de-vaca*, o *cozido*, o *sarapatel*, a *feijoada*, a *rabada*, tanto na mesa do pobre como na do rico. Juntou-se ao mel de abelha para se chamar *cachimbo*, servido tradicionalmente quando as mulheres da zona rural e até mesmo das cidades *dão à luz*. Associou-se a raízes e tubérculos para curar as mais diversas mazelas do nosso rurícola, nas mais interessantes e complicadas, tanto no preparo como no rito, *meizinhas e garrafadas*.

A verdade é que quase todo o mundo prova da *branquinha* como aperitivo ou acompanhante ou, desgraçadamente, se entregando de corpo e alma, como fazem tantos, aos caprichos da *marvada* que vicia e sabe ser, mais do que qualquer outra bebida, sobejamente tirana. O uso da cachaça está tão generalizado que Mário de Andrade(2), já em 1944, registrou um dito popular corrente em todo o País segundo o qual apenas duas *nações* não bebem: o sino, porque tem a bôca para baixo e o ôvo, porque já nasce cheio. Considerada como um mal social quando usada desbragadamente, a cachaça, o futebol e o jôgo do bicho são as principais paixões do povo brasileiro.

Mas não é de hoje que o consumo da cachaça está tão espalhado. No comêço dêste século, na Paraíba, Rodrigues de Carvalho (3) recolheu *estas décimas* da autoria de um poeta popular desconhecido:

"Bebe o Chefe de Polícia,
Particular, escondido
Algum padre, por sabido
Bebe oculto a tal *patrícia*.
Também já tive notícia,
Ou por outra, ouvi dizer
(Foi tanto que pude crer
Um dito de certa gente)
Que bebe algum presidente,
Não é defeito beber.

No sítio bebe o Major
Bebe em casa o Coronel
O sargento e o furriel
Bebem no Estado Maior;
Quem quiser beber melhor
Vá na venda e mande encher,
Tome o que lhe parecer
Até matar o desejo;
Segundo o gôsto que vejo
Não é defeito beber.

Bebem os homens de estudo
Bebe o branco, o rico, o nobre
Bebe o negro, o cabra, o pobre
Bebe o cego, o mouco, o mudo
Os músicos bebem de tudo,
Sem em si nada temer:
De modo que pode haver
Alguém que não tenha falta:
Tudo sai nas rodas altas
Não é defeito beber."

Outro poeta popular chamado José Adão Filho(4) de Tejipió, Recife, publicou, em 1927, um folheto de cinqüenta páginas, reunindo três *obras* de sua autoria, intituladas *Discussão do Cachaceiro com o Jogador*, *A Falta do Jôgo de Bicho em Pernambuco* e *Não é defeito Beber*, onde aborda o mesmo tema:

"Antigamente quem bebia
Era o negro ou o mulato,
Mas hoje gente de trato
Bebe de noite e de dia,
Homem de categoria
Tenho visto acontecer
Na rua, tonto, pender
Dando passadas sem prumo.
Se os grandes lhe dão consumo
Não é defeito beber.

Muita gente da elite
Só não bebe por capricho
Gosta de *matar-o-bicho*
Para abrir o apetite,
Depois a *cana* admite
Para outro satisfazer
Com vergonha de dizer
Que também toma *truaca*
Se a cabeça não ataca
Não é defeito beber."

Mais recentemente, o saudoso folclorista Joaquim Ribeiro realizou, em 1959, no Muncípio de Januária integrado na chamada região do Médio São Francisco, em Minas Gerais, uma excelente pesquisa só agora publicada pela Campanha de Depesa do Folclore Brasileiro, resultante de sua permanência, durante algum tempo, observando os hábitos, a alimentação, as crendices, os costumes, a habitação e as manifestações folclóricas daquela comunidade. Largamente produzida não sòmente no Município como em tôda a região, a cachaça de Januária é louvada, bairrìsticamente, pelos poetas populares da terra (5):

'Cachaça de Januária
É melhor que a baiana
Quando faz frio, esquenta
Quando esquenta, abana."

Informa ainda Joaquim Ribeiro (6): "A bebida popular é a cachaça. Preferem-na pura e apreciam a chamada *cachaça-de-cabeça,* colhida diretamente no alambique. Convém frisar que só bebem cachaça em *cabaça. O oferecimento da cachaça corresponde ao que entre nós se faz do café. Quem não bebe cachaça é tido como doente*."

Muitos homens ilustres provaram, apreciaram e se envolveram com a cachaça. Dizem os historiadores que Pedro II quando estêve em Pernambuco visitou o Engenho Monjope, onde lhe foi oferecido um cálice de cachaça que mereceu elogios do nosso Imperador. O escritor Gilberto Freyre, em suas andanças pelos quatro cantos do mundo — ministrando — cursos em universidades, recebendo honrarias e orgulhando o Brasil — sempre leva em sua bagagem algumas garrafas da autêntica *cachaça-de-cabeça* com a finalidade de presentear seus amigos estrangeiros. E tem mais: sabe fazer uma cachaça de pitanga que é uma delícia e que oferece como uma bebida pernambucanamente nossa aos visitantes ilustres, cachaça que ainda não tenho em minha coleção, usando pitangas colhidas por uma netinha no pomar de sua mansão de Apipucos. O pintor Brennand já produziu no Engenho São João uma cachaça de ótima qualidade, acondicionada em artísticos botijões de louça. O nosso Vicente do Rêgo Monteiro, recentemente falecido e que passou grande parte de sua vida em Paris mostrando aos europeus a beleza de sua arte, já produziu cachaça na Cidade de Gravatá, em Pernambuco.

Mas, finalmente, por que o brasileiro — pobre ou rico, plebeu ou nobre, prêto ou branco, homem ou mulher, velho ou môço, solteiro ou casado, civil ou militar — bebe?

Essa estória de beber é uma coisa muito complicada e que ninguém consegue explicar direito. Mas, dizem que o pobre bebe porque é pobre. A casa é pequena, baixa, coberta com capim ou fôlhas de Flandres, quente no verão e gotejante no inverno. Mesmo sem camisa não agüenta ficar em casa aos domingos e, como não sobra dinheiro para levar a família geralmente numerosa ao cinema, ao parque de diversões ou à praia, só precisa de uns trocados para passar a tarde no bar com os amigos tomando suas *lapadas* de *caieba*. E se morar na zona rural, a solução é a mesma: vai à bodega mais próxima onde todos ficam falando das *dificuldades,* do inverno que não vem, das doenças da família, do gado mugindo, sem pasto. O pobre bebe porque trabalha nu da cintura prá cima na agricultura, levando chuva e levando sol. Bebe quando está sem trabalho. Bebe porque a família está precisando de um tudo, sem poder botar os meninos na escola, sem condições de chamar o médico e comprar os remédios quando tem gente doente em casa. Bebe quando é injustiçado, preterido, espezinhado. Bebe porque nunca consegue realizar alguns de seus sonhos nem satisfazer quase nenhuma de suas vontades. Bebe quando tem uma *dorzinha-de-cotovelo*. Bebe porque precisa enganar sua miséria e por mil e um motivos diferentes. Alguns — coitados! — bebem

até para esquecer alguma coisa de que nem se lembram mais... E a cachaça é como a coceira: ambas só querem um começo.

E depois que o nosso José começa a beber, a enganar-se a si próprio, não sente mais que a vida continua do mesmo jeito, que as dificuldades não diminuíram e que os problemas continuaram os mesmos. Então, acontece o inevitável: não sabe mais parar de beber porque foi escravizado pela cachaça que passa a atuar em sua vida como uma compressa para seus males, reais e imaginários.

E o rico, por que bebe?

O rico, coitado, bebe porque é rico; rico de dinheiro e de problemas enormes. Bebe por que o salário mínimo subiu. Bebe porque as ações de sua companhia tiveram uma baixa na Bôlsa de Valôres. Bebe porque em casa todos estão querendo mais alguma coisa, alguma coisa que sempre custa muito dinheiro. Bebe porque a filha de dezoito anos está querendo trocar o *fusca* que ganhou no ano passado por uma *belina*. Bebe porque a filha mais nova está querendo casar com um rapaz que não tem nem onde cair morto. Bebe porque está necessitando de um empréstimo para equilibrar suas finanças que nunca estão boas. Bebe porque chegou o mês de pagar o Impôsto de Renda, que é *fogo*. Bebe porque passa o dia todo resolvendo problemas e quando é de noite a cabeça está fazendo *zum*, a ponto de estourar. Bebe porque é gostoso ouvir o barulhinho dos cubos de gêlo no copo já quase vazio. O rico bebe por mil e uma outras razões.

Pobres e ricos bebem por causa de mulher: uns, porque são solteiros; outros, porque são casados.

Raul Giudicelli diz que: "Bebe-se pela curva de um joelho que se insinua através da saia e da nossa miserável consciência. Bebe-se pela blusa entreaberta, pela carta que não chegou."

Será que o ato de beber é um problema dos dias em que vivemos? Não. *Olhar-por-uma-janelinha-de-vidro* é um costume tão antigo como a política, a guerra, o amor, a prostituição.

Não sei se já escreveram a história dos grandes pileques da Humanidade, contando como os grandes homens, na política, nas artes e nas letras, tomaram suas *cipoadas* — quando tiveram que mudar a direção da História, quando procuraram na bebida alguma coisa que estava faltando para esculpir, pintar ou escrever suas obras primas. Velhos e experimentados generais, nos campos de combate, com neve ou com poeira, com lama ou em pleno deserto, também sentiram a necessidade de aquecer a coragem para tomar uma decisão, dar uma ordem, ganhar uma batalha.

A verdade é que o ato de ingerir bebidas alcoólicas não constitui nenhuma mancha na conduta de qualquer ser humano. O vício da embriaguês, sim, porque destrói tudo que o homem tem de bom dentro de si.

O romancista Camilo Castelo Branco disse, certa vez, sem ser psicólogo e há muito tempo, que "as bebedeiras são, às vêzes, os purgantes da alma." E Monteiro Lobato, com aquelas sobrancelhas enormes de bandeirante e aquela inteligência gigantesca de saber escrever para adultos e crianças, sentindo, como criador de Jeca Tatu, os problemas brasileiros só atualmente em evidência, afirmou: "O álcool! Suprimam-no e adeus código, adeus júri, adeus paixões! Na conta corrente do crime seu débito é tremendo. Mas que lindo saldo tem na conta corrente do sonho! Suprimam-no e a tristeza da vida aumentará. Ninguém calculou ainda a soma de momentos felizes, de sonhos róseos, de êxtases que borbotaram do seio das garrafas."

Não estou sòzinho quando afirmo que a cachaça é uma faca de dois gumes. Necessária como purgante da alma, como sonho como êxtase, como fuga, quando tomada conscientemente. Necessária no inverno, nas tristezas, nas dores de amor. Terrível, tirana, destruidora, entretanto, quando consegue dominar o homem.

O difícil para quem bebe é saber beber, é conhecer quando é chegado o momento exato de parar de olhar o fundo do copo. O difícil é não se deixar escravizar pela *coberta do pobre* que tem o dom de saber fazer os piores escravos. Quando o homem sabe beber nenhuma bebida faz mal. Um cálice de cachaça é até bom para o coração, uma vez ou outra, aconselhável àqueles que já dobraram o Cabo da Boa Esperança. Mas, quando o homem se transforma num escravo da cachaça ou de outra bebida qualquer, pisa

o último degrau na escada da degradação humana. Torna-se o mais vil, o mais repugnante, o mais desprezível dos homens.

O povo brasileiro, caminhando agora com botas de sete léguas, ainda mantém um elevado percentual de analfabetismo. As escolas ainda são insuficientes. Os salários, continuam baixos. A previdência social, agora é que está se fazendo sentir, mais ou menos emperrada, nos grandes centros da orla marítima. O progresso só agora é que está começando a caminhar para o oeste. A grande massa precisa ser educada, precisa ser instruída, aprender novas técnicas agrícolas e industriais. Aprender uma porção de coisas impossíveis quando falta a instrução. Precisa até mesmo reaprender a beber, conforme Alves Garcia (7) que acrescenta: "Quem se embriaga não sabe beber, assim como não sabe comer quem tem indigestão. E por que alguém tenha tido indigestão ou intoxicação alimentar não seria razão para prescrever-lhe e à humanidade, o jejum total e permanente.

Falando sôbre a arte de beber cachaça, Eduardo Campos (8) afirma que: "Há todo um ritual para a sua ingestão, figurando como até de mau gôsto ou perversão a sua ingestão desregrada, isto é, em medidas superiores a dois dedos. No copo, a cahaça deve ser servida até a altura de um centímetro, no máximo, e não tomada de uma só vez, por que o certo, para a maioria, é a degustação lenta, nos moldes de conhaque."

E já que estamos falando da problemática da cachaça e das relações existentes entre o homem e o álcool, nada como repetir as palavras de Olívio Montenegro citado pelo escritor Gilberto Freyre: (9) "Não é o álcool que degrada o homem, mas o homem que degrada o álcool."

2

Bem que o barbeiro Olímpio Gonçalves Guerra — analfabeto, fazedor de discursos em casamentos de matutos e carnavais, contador de *casos* — que eu conheci na zona da Mata de Pernambuco, tinha suas razões quando dizia:

— Doutor é uma *nação* engraçada. Passa a vida todinha na escola e depois que bota o anel no dedo começa a escrever de um jeito que só o farmacêutico lê e a falar uns nomes arrevesados que ninguém entende. A gente sente uma dorzinha bêsta e, quando o doutor chega vai logo perguntando onde é que está doendo, mandando a gente respirar e abrir a bôca, batendo em tudo quando é lugar e depois entrega um papelzinho cheio de *garranchos*. E quando a gente vai perguntar o que é que tem êle fala uns cinco minutos e, no fim da conversa, diz o nome da doença, um *nomão* danado de comprido e de difícil que, com licença da palavra, o freguês fica pensando que tão xingando a mãe dêle ou que vai morrer na hora!

Eu também não sei porque letra de médico é tão ruim, principalmente dos médicos mais antigos que, quando freqüentaram a escola primária, fizeram exercícios de caligrafia e *deram* o *Manuscrito*. Mas, a razão de palavreado complicado e difícil é, de certa maneira, explicável. Se ao invés de dizer que seu paciente é portador de uma *escabiose primária* o médico dissesse logo que êle estava com sarna, para a nossa gente do interior a Medicina perderia aquela roupagem oral de efeitos quase mágicos que os nossos esculápios parece que herdaram dos antigos feiticeiros tribais.

Já ouvi um fazendeiro rico dizer que nunca teve fé em médico que fala fácil prá todo o mundo entender e escreve para todo o mundo ler, verdadeiros sinais de burrice. A mesma coisa acontece com os bacharéis; num casamento, num batizado ou num júri, o povo gosta de ouvir o orador falando difícil, mesmo que não entenda coisíssima alguma. Assim fazendo, os bacharéis ganham os maiores elogios:

— Doutor inteligente! E como fala bem!

* * *

Mas, vamos logo ao assunto que é cachaça e ressaca. A cachaça, todo o mundo já sabe o que é, de que e como é feita. E a ressaca?

Se a pergunta fôr feita a um médico, a resposta será cientìticamente longa e, depois de trocada em miúdos, chegaremos à conclusão de que a ressaca é um conjunto de manifestações pós-alcoólicas com a predominância de náuseas, vômitos, moleza, dor de cabeça e mal-estar geral.

Mas se a pergunta for dirigida a um apreciador da *água-que-passarinho-não-*

bebe, a resposta será completamente diferente, como não poderia deixar de ser:

— Ressaca é umas coisas que a gente fica sentindo depois de uma carraspana *braba,* como se os miolos estivessem chocalhando e a cabeça fôsse estourar. A gente fica até com raiva da própria sombra, sem achar graça em nada, com um gôsto de cabo de guarda-chuva na bôca.

Ressaca é, pois, uma "indisposição a que se segue uma bebedeira", dicionarizaram Aurélio Buarque de Holanda(10), Raimundo Girão(11), Florival Serraine (12)e Manuel Viotti(13). O vocábulo, com a mesma significação, é usado pelo menos desde os fins do século passado. Pereira da Costa (14) registrou o têrmo como "Effeitos de uma embriagues; mao estar que vem depois". E abonou: 1. "Dos pifões que emporcalharam ainda sinto a *ressaca.*" — Améihca Ilustrada, n.º 1, 1883. 2. "Hoje me encontro sob o peso de uma fortíssima *ressaca* de somno e mais alguma cousa". *A Pimenta,* 1902. 3. "A tal fona tomou um pileque tão forte, que levou uns tres dias de *ressaca.*" Idem, n.º 530, 1907.

Diversos romancistas brasileiros, do norte e do sul, empregaram muito o vocábulo ressaca em seus romances entre os quais o pernambucano José Condé(15): — "Não, não estou sofrendo por causa do sôco. Até gostei. Foi prova de amor. Sinto outra coisa, não sei o que é. — *Ressaca,* vai tomar sal de frutas."

Nos carnavais, principalmente na têrça-feira, quando o entusiasmo popular está arrefecendo por ser o último dia e mesmo porque os foliões já estão cansados, a marcha canção de Zé e Zilda ainda é cantada:

"Está todo o mundo de ressaca,
Ressaca, ressaca, ressaca!
Ninguém agüenta mais,
É bom mandar parar
E vai todo o mundo prá casa, curar!

Sei que você gosta muito dela
Mas é bom que não esqueça:
Ela, não é amiga, desce prá barriga
E depois sobe prá cabeça!"

Tôda bebida dá *ressaca,* principalmente as que têm maior teor alcoólico, como o conhaque (60%), o uísque (50%), Chartreuse (43%), Strega (42%). A nossa cachaça tem o mesmo teor alcoólico (40%) de Curaçao, rum, Cointreau e Drambrurie.

Entretanto, afirmam os entendidos que, em relação à cachaça, a *ressaca* varia de conformidade com o maior ou menor teor alcoólico de cada marca, de vez que temos cachaça mais fraca e cachaça mais forte.

Quando a destilação da cachaça se processa através de alambiques de barro, ela fica isenta de sais de cobre, responsáveis, em parte, pelo mau-estar da *ressaca.*

Os "experts" no assunto, eruditos e populares, apontam diversos *remédios* indicados para sarar ou mesmo diminuir as conseqüências da *ressaca.*

Vejamos alguns dêsses *remédios*:

— Café quente, sem açúcar. Bom para melhorar a *ressaca* e *cortar* a embriaguês.

— Uma dose de bicarbonato de sódio.

— Meter o dedo na goela prá *dar-de-comer-a-Peri,* isto é, vomitar.

—Tomar um banho bem frio, de imersão, preferencialmente de mar, de rio ou de açude, quando o dia fôr amanhecendo.

— Despejar sôbre o freguês, quando êle ainda estiver dormindo, um balde de água fria de cacimba — *remédio* usado na zona de Palmares segundo o folclorista Jayme Griz.

— Compressa de gêlo na cabeça, quando ela está querendo estourar.

— Tomar muito leite.

— Tomar duas colheres de sopa de azeite doce (azeite e álcool não se misturam) para isolar as paredes do estômago e lubrificar as tripas (intestinos). Dizem que também é bom tomar as duas colheres de azeite doce antes mesmo da farra, pelos mesmos motivos.

— Trabalhar no pesado para suar, eliminando o álcool pela transpiração.

— Repouso; muito repouso.

— Nada de ingerir gelados.

— Tomar suco de tomate também é muito bom. O americano Kaminski(16) é uma das vinte e três pessoas que ganharam um coração nôvo, por transplante e continuam vivas. Êle faz as suas farras mas diz: — "O segrêdo está no suco de tomate. Você sabe, suco de

tomate é muito bom para curar *ressaca*, e por isso todos bebem de manhã, depois de uma noite de farra". O suco de tomate também é aconselhável antes do pileque, como acontece com o azeite doce.

— Tomar dois comprimidos do santo dos bêbados que é o São Risal.

— Há também os que dizem que o melhor remédio para curar a *ressaca* é uma *lapada* de *suor-de-alambique*, para "inquilibrar o estambo".

* * *

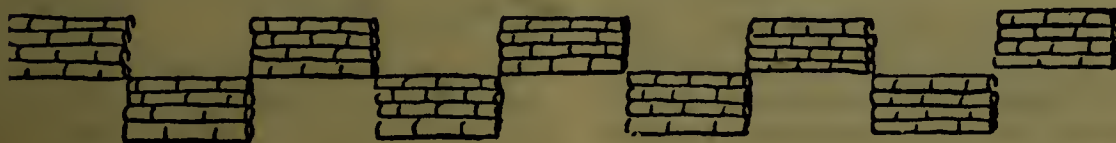
O proprietário do Bar Cearense, na Rua Vasco da Gama, no Recife, desejou Feliz Natal e Próspero Ano Nôvo ao fregueses de seu *caldinho* por intermédio de um cartão onde fêz imprimir além dos clássicos sininhos, esta oração dos cachaceiros que diz assim:

> "Santa Cana que estás na roça, aguardente pura e sem mistura, venha a nós o vosso líquido para ser bebido a nossa vontade, assim no boteco como em qualquer lugar. O garrafão nosso de cada dia nos dai hoje, perdoai-nos as vêzes que bebemos menos, assim como perdoamos mal que ela nos faz. Não nos deixeis cair a tordoados e livrai-nos da Rádio Patrulha, Amém."

Depois da oração, faz uma recomendação especial para evitar a *ressaca*: 'O freguês para não ter *ressaca* deve rezar todo o dia dez vêzes esta prece e ofertá-la ao Santo Papa Pitu."

BIBLIOGRAFIA

1. LOBO, Luís e CÂMARA, Leopoldo Adour da. *A Arte do Rabo de Galo*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1966.
2. ANDRADE, Mário de. *Os Eufemismos da Cachaça*. *Hoje*, São Paulo (75): 1-5, abril, 1944.
3. CARVALHO, Rodrigues de. *Cancioneiro do Norte* (3.ª ed.) Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1967.
4. FILHO, José Adão. *Não é Defeito Beber*. Recife, Tipografia Chaves, 1927.
5. RIBEIRO, Joaquim. *Folclore de Januária*. Rio de Janeiro, Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1970.
6. RIBEIRO, Joaquim. Ob. cit.
7. GARCIA, José Alves. *Psicopatologia Forense*. (2.ª ed.), Rio de Janeiro, 1958.
8. CAMPOS, Eduardo, *Pesquisa, Cachaça e Folclore*. *O Unitário*, Fortaleza, 3-1-1971.
9. FREYRE, Gilberto. *Aguardente de Cana*. *A Manhã*. Rio de Janeiro, 26-6-1943.
10. HOLANDA, Aurélio Buarque de. *Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguêsa*. (11.ª ed.) Rio de Janeiro, Editôra Civilização Brasileira, 1968.
11. GIRÃO, Raimundo. *Vocabulário Popular Cearense*. Fortaleza, Imprensa Universitária do Ceará, 1967.
12. SERRAINE, Florival. *Dicionário de Têrmos Populares*. Rio de Janeiro, Organização Simões Editôra, 1959.
13. VIOTTI, Manuel. *Nôvo Dicionário da Gíria Brasileira*. (3.ª ed.) Rio de Janeiro, Livraria Tupã Editôra, 1957.
14. COSTA, Pereira da. *Vocabulário Pernambucano*. Recife, Imprensa Oficial, 1937.
15. CONDÉ, José. *Pensão Riso da Noite: Rua das Mágoas* · Rio de Janeiro, Editôra Civilização Brasileira, 1966.

16 — *Manchete*. Rio de Janeiro, n.º 983, 20-2-1971.

A PINGA NA MEDICINA POPULAR EM ITAPETININGA

FRANCISCO DE VASCONCELLOS

UM POUCO DA HISTÓRIA

O atual Município de Itapetininga, localizado na região sul do Estado de São Paulo, resultou de um desdobramento natural do velho burgo de Sorocaba, núcleo de bandeirantes, terra de desbravadores. Surgiu Itapetininga de um antigo pouso de tropeiros e negociantes de animais, nas proximidades do rio do mesmo nome, isto em pleno século XVII.

Segundo o historiador Manuel Evaristo de Azevedo Marques, *in* "Apontamentos Históricos, Geográficos, Biográficos, Estatísticos e Noticiosos", edição de 1879, Itapetininga é povoação fundada por Simão Barbosa Franco, a uma légua da margem direita do rio que lhe dá o nome, sob a invocação de Nossa Senhora dos Prazeres. Foi elevada à vila em 5 de novembro de 1770 pelo Juiz ordinário de Sorocaba Antônio Madureira, por ordem do Capitão Luiz Antônio de Souza Botelho. Em 17 de julho de 1852, pela Lei n.º 11 passou a Comarca e em 13 de março de 1855, pela Lei n.º 5, ganhou foros de cidade.

Itapetininga, significa pedra sêca.

A PINGA E O CAIPIRA

O caipira de modo geral, quer no campo ou na cidade, usa o têrmo pinga para designar a aguardente de cana. Cachaça, palavra de uso corrente na Guanabara, Estado do Rio, e Nordeste, não tem valimento na terra bandeirante. E o beberrão é conhecido por pinguço ou pinguceiro.

Segundo o mestre piracicabano João Chiarini, *in* Folclore da Aguardente, "pinga é expressão genérica, popular, folclórica. Pinga é bebida, é aguardente ou cachaça, corresponde a um milhar e meio de nomes que lhe dão no Brasil".

Mas, pinga é essencialmente paulista e ela o o caipira andam de tal forma juntos, que de São Paulo surgiu e o hoje todo o Brasil conhece, a caipirinha, boa mistura de pinga, limão, açúcar e gelo pilado, excelente aperitivo e até remédio para a gripe.

PINGA E MEDICINA POPULAR

O mesmo João Chiarini em seu trabalho adrede mencionado diz que "A bibliografia da medicina popular no Brasil é soberba, quase 150 volumes cuidam dela. Especìficamente sôbre pingoterapia não há nada."

E, a pinga de norte a sul aparece em tantas garrafadas e meisinhas, curando doenças da mais variada procedência, que já é tempo do início de uma pesquisa violenta envolvendo o levantamento e o estudo dos receitários pingoterápicos.

Em São Paulo a pinga é tudo para o caipira. É cobertor, afogador de mágoas, aperitivo, animador de festas e sobretudo remédio. A propósito relembra João Chiarini aquela estória dos compadres que se encontraram no arraial de São Bento, quando um disse para o outro:
— Ando meio doente compadre.

E o outro: — Eu conheço um ótimo remédio. E o primeiro sem perda de tempo:

— Pinga com que?

A PINGA NA MEDICINA POPULAR EM ITAPETININGA

Edyr de Fabris, a eterna camerista brasileira, ainda no auge de sua vida artística, adquiriu pequena propriedade rural

nos arrabaldes de Itapetininga, no lugar chamado Tovacas. Ali vive atualmente entre gorgeios de sua garganta privilegiada e afazeres domésticos. Mas, impressionada com os usos e costumes do caipira, principalmente com a facilidade com que empregam o baixo calão e com que absorvem a pinga, deu vazão à sua verve desta forma:

Que tristeza dar com os costados
Neste canto de Itapetininga
Cercada por todos os lados
De caipira, palavrão e pinga.

No que concerne à pinga, realmente é o seu consumo estarrecedor. Nos sítios e chácaras, assim como nos bairros do perímetro urbano, não há criança nem velho, mulher ou homem, que não tome um trago a qualquer hora do dia ou da noite. É mais comum oferecer-se uma pinguinha que café. Todos têm uma garrafa de boa "cana", para oferecer aos amigos, pura ou com limão, algumas vêzes misturada com mel, cravo, canela e leite de côco.

O caipira itapetiningano, bebe e bebe bem. Por prazer, para abrir o apetite, para rebater o chuvisco, para ser agradável ao anfitrião, para curar os males do corpo. E é sôbre êsse ponto que nos voltamos, trazendo à lume algumas pesquisas feitas *in loco,* através velhas curandeiras e meros usuários das meisinhas e garrafadas, onde a pinga é elemento indispensável.

D. Maria José Paes, curandeira de 90 anos no lombo, vive em Itapetininga há vinte e um anos. Nascida em Conceição, lugarejo entre Capão Bonito e Itapetininga, contou que aos cinco anos de idade fêz sua primeira cura. Acabou com um cobreiro de uma colega e liquidou com a dor de barriga da filha de sua madrinha, dando-lhe chá de fôlha de laranjeira, que também serve para muitos outros males. Aí começou a carreira da menina prodígio, entendida em mazelas e panaceias, milagreira de fama, rezadeira insuperável. E assim tem atravessado quase um século de existência, na verdadeira prática do curandeirismo, sem entretanto visar qualquer espécie de lucro. Acredita ter um dom natural e procura fazer a caridade. Em seu barraco da Vila Brasil, recebe um sem número de crianças e pessoas de tôdas as idades que a procuram em busca de benzimentos e remédios. Na salinha da frente, onde um oratório abriga as imagens de sua devoção, recebe os clientes e ali mesmo os atende.

Para ela, a água é o primeiro remédio. Todos os dias pela manhã, ao lavar o rosto, costuma dizer: A água de Deus é meu remédio (3 vêzes); a Água de Deus é nosso remédio.

Mas, e a pinga, onde andará ela no receituário de D. Maria?

Atualmente a velha não gosta muito de falar nesse assunto. Tem um filho pinguço e o fato tem-na deixado desgostosa. Mas com jeito fui conduzindo a conversa e pouco a pouco a veneranda figura foi soltando a língua.

Começou dizendo que "a pinga ponhô pra remédio, é remédio". Nada mais claro do que isso, nada mais elástico.

Revivendo seus tempos de parturiente explicou Dona Maria que costumava, nas dietas do parto, durante 41 dias, usar pinga na água do banho e, logo após a higiene, ingeria goles de pinga com a infusão da fôlha do "braço de rei da flôr vermelha". E essas práticas costuma ensinar às mães em vésperas de concepção assim também às parteiras, que em Itapetininga são conhecidas por sujoas.

Para curar pleuris costuma usar a garrafada onde entram três colheres de sopa de pinga, limão galêgo, quina, salsa e sabuqueiro em doses que só ela sabe medir.

E, se a dor de dente ataca, bochecos com pinga.

A comadre Olga Nicolau de Oliveira, natural de Louveira, cidadesinha próxima à Jundiaí, há 17 anos em Itapetininga, onde reside em terras da referida Edyr de Fabris, não usa outra coisa em casa que não seja garrafa à base de pinga. Do pai herdou o conhecimento e o bom uso das ervas e raízes, no combate às mazelas do quotidiano. Costuma trabalhar com garrafas, onde coloca metade de pinga e o restante da casca, raiz ou erva que ficará em infusão. As marcas de aguardente que mais consome são Três Fazendas e 1040.

Vejamos algumas receitas:

Para males do estômago: pinga com casca de saçafrás. Tomar numa xicrinha das de café antes das refeições; pinga

com raiz de carovinha; pinga com raiz de laranginha do mato.

Para ânsias de vômito: pinga com fôlhas de arruda, tomando o doente pequenos goles duas ou três vêzes ao dia.

Para resfriado: café com pinga, conhecido na zona por chimarrão.

Braz Ribeiro, itapetiningano e caipira, possuiu em outros tempos um boteco na Rua Monsenhor Soares, em frente ao atual Cinema Holanda. Durante 20 anos funcionou ali e há 25 anos acabou com o negócio. Chamava-se o estabelecimento "Bar 21 Estados". Era ponto obrigatório de pinguços, de boêmios e de queixosos de mazelas, que ali acorriam em busca de remédio. Dir-se-ia um misto de bar e farmácia. É que o nosso Braz Ribeiro possuia em destaque cêrca de 25 tonéis de vidro, com as respectivas torneirinhas, onde exibia refrêscos e aperitivos tais como pinga com limão, pinga com passas, pinga com gingibirra, pinga com pêra, pinga com maçã, como também alguns remédios de fôrça e valimento. Assim é que vendia doses de pinga com semente de umburana para cortar a gripe, pinga com raiz de caiapiá para dor de barriga, pinga com saçafrás para males do estômago e tosse, pinga com fôlha de carqueja para o fígado, pinga com fôlha de guaco para tosse, pinga com casca de quina para dores de barriga e para baixar febre e pinga com raiz de puaia, limão galego e quina, para os estados febris.

Em Varginha, Distrito de Itapetininga, o popular quentão das festas juninas, mistura de pinga, gengibre, cravo e canela é largamente empregado na cura de resfriados.

E, Aparecida Gkionis, bibliotecária da Biblioteca Pública Municipal e professôra do Movimento Brasileiro de Alfabetização, contou-me que colheu entre seus alunos as seguintes receitas:

Após o parto, para evitar recaida tomar xícaras de chá com a mistura de pinga arruda e guiné, sendo a beberagem queimada antes de ingerida.

Nas crises reumáticas, tomar de uma garrafa de pinga, procurar um formigueiro de formigas cabeçudas, derramar um pouco da pinga no formigueiro, catar as formigas e colocá-las na garrafa junto com o restante da pinga. Depois enterrar a garrafa no formigueiro, sòmente desenterrando-a após sextas-feiras. Tomar então um pouco da pinga num copo com água e passar o resto no lugar do reumatismo.

E, por falar em reumatismo, embora fugindo um pouco à pingoterapia, vale aqui registrar um estranho remédio usado pelo velho Neluxo (Abraão Orsi), oleiro e sitiante na zona rural de Itapetininga. Contou-me êle, que nas crises reumáticas, deixa-se ferrar por cêrca de 20 abelhas, ficando completamente curado após as dores produzidas pelas ferroadas.

E assim, ficaram aqui alguns registros sôbre o receitário popular em uma das regiões mais curiosas do interior paulista, receituário vazado em têrmos pingoterápicos, que se não foi abundante, foi sincero e autêntico, pois que a pesquisa nesse campo é dificultada pela desconfiança do caipira, que ou não quer transmitir os seus conhecimentos "científicos", temendo uma concorrência, ou se preocupa com possíveis repressões policiais, de vez que tais usanças não são bem vistas pelas autoridades.

Apesar disso, está aí um imenso campo a ser talado por quantos se dedicam à pesquisa folclórica. Se o estudo da pingoterapia é quase nenhum, o manancial é, entretanto, riquíssimo.

Certamente os goianos desconhecem que em sua terra, exatamente na localidade de Juçara, a alguns quilômetros de Goiás Velho, usa-se evitar a maleita ingerindo-se pela manhã pequenos goles de uma beberagem preparada com um litro de pinga, nove favos de sucupira, raiz de manacá e batatinha milhome.

É certo que os capixabas ignoram que em Santa Leopoldina as fôlhas ou raízes de cura tombo, também chamada pustema, quando em infusão em cachaça, servem para curar mágoas motivadas por tombos, assim como inflamações e que a casca sêca da cerejeira ou a salsa da praia de mistura com pinga, são santos remédios para gripes e resfriados.

E, é bem possível que os Umbandistas cariocas não saibam que na Sexta-feira Santa é de lei tomar-se cachaça com a raiz do cipó milhome, que deve ser rachada em cruz. Serve para a segurança do Anjo da Guarda. E, por aí além.

Ficam pois êsses lembretes, porque é tempo de pesquisar.

JINJIBIRRA BEIRA-SÊCA E ALUÁ

SALOMÃO CARNEIRO

As barraquinhas adornadas
Com lanternas de muitas côres,
Vendiam coisas cheias de odôres:
Broas, pastéis, doces, geladas,
Jinjibirra, abacaxis...

ASCENÇO FERREIRA

ESTES nomes já quase em desuso, servem de título a estas pobres notas. São três nomes perdidos das iguarias populares. Três curiosidades escolhidas dentre dezenas de comidas e bebidas bem típicas, bem regionais; regalos que vão desaparecendo, muitos já desaparecidos e por isso quase desconhecidos ou ignorados de muita gente nova.

Foram coisas "cheias de odôres" que alegraram nossa infância, e constituíram uma especialidade à parte, diferente daquela tradicional e bem mais doméstica que era preparada pelas mãos hábeis das môças e senhoras da casa; mães, iaáis, avós, parentes e agregrados enfim, todos dedicados e calmos, a elaborar com requintes de preciosismo inocente, caprichosas combinações de ingredientes, da farinha do reino à fava da baunilha, que hoje poucos conhecem.

Tudo isto para receber os convidados em dia de festa.

— Acente!... São feitos em casa!... Locução mágica de acento patriarcal, espécie de "abre-te sésamo", o passaporte, a passagem livre para que todo mundo se empanturrasse, porque naquele tempo não tinha aparecido ainda a psicopatia da magrez coletiva.

O título não sugere, porém, tanta finura. Fala de coisas bem mais modestas. Fala dos regalos do povo. Das suas invenções culinárias bem mais simples, mas, igualmente saborosas.

Muitas dessas iguarias também tinham seu lugar ao lado das iguarias "distintas" nos dias de festa, outras ficavam restritas ao ambiente das festas populares, das feiras, dos tabuleiros, faziam parte dos chamados "doces de tabuleiro".

Lembro-me de um lá pela década de trinta, na Fortaleza, instalava-se, tarde da noite, na esquina do Banco Frota Gentil, que era lugar êrmo e escuro e exibia, de mistura, verdadeira mostruário da nossa doçaria popular e da tradicional.

Avistava-se de longe o clarão avermelhado do candeeiro de querosene a tremeluzir fumarento noite a dentro. Era o regalo da rapaziada da época, e, pesa-me não ter conseguido me lembrar do nome da Mãe Preta que me traz esta recordação.

Estou ainda a vê-la na sua faina. De dia, fazendo quitutes; de noite, vendendo-os.

Mas o tabuleiro continua a espicaçar-me a lembrança e ocorre-me narrar episódio de sabor anedótico acontecido ainda na Fortaleza. Paurillo Barroso contou-me, quando veio pela última vez ao Recife, e a citação é uma homenagem à invulgar criatura que êle foi.

Existia lá, por essa época, família muito industriosa. Era uma vez e resolveram fazer um cinema. Prédio acabado, sinêta tocando na porta e seus donos, todos irmãos, distribuídos entre a bilheteria e

a cabina de projeção que ficava em pavimento superior com janela deitando para a rua. Na hora de começar, a casa estava vazia. Seria prejuízo passar a fita sòmente para duas ou três pessoas. Vai daí e o mano da projeção grita, lá de cima, ao mano da bilheteria:

— Não vou passar a fita, ...devolva o dinheiro!

E veio a resposta:

— Não posso, comi um cruzado de tabuleiro...

Era assim o tabuleiro. Onde um ajuntamento, êle estava lá.

Mas, retornemos ao caso e o caso continua a ser Jinjibirra, Beira-sêca e Aluá. Nomes que escolhi para sugerir a imensa variedade de engodos populares, domésticos ou semi-domésticos que enfeitaram, com sabor muito especial, o alegre passado de muita gente.

Vamos andar um pouco por aí, a recordar êste mundo de coisas simples. Vamos recordar, sem método nem ciência, alguns exemplares desta culinária "sui-generis" que, como minha Mãe dizia, nunca fêz mal a ninguém. Era a um só tempo, regalo, alimento e remédio. A erva-doce, o cravo da Índia, o gengibre, a canela, não faltavam na composição desta gulodices e eram os remédios da época. Quanta vez não vi se mastigar um "dente de cravo" para enxaqueca ou tomar um chá de erva-doce para dor de barriga.

É muito fácil recordar os prazeres da bôca, tamanha é a memória dêles. É a memória gustativa, a memória do prazer material intensamente definida.

Não é sem razão que o pecado da gula está entre os sete capitais. E quem de nós estaria isento totalmente dêle?

O próprio Santo Padre, o Papa João XXIII dissera, certa vez, que o "apetite era uma dádiva de Deus". Um dia, visitando a cozinha em que se preparavam os alimentos para êle e seus íntimos colaboradores, e embora tivesse saudado as Irmãs de S. Vicente exclamando: — "Não percais tanto tempo na cozinha! Pensai mais na vossa alma!", adiante porém, referindo-se a uma sopa que lhe estavam preparando, provou-a, dizendo: "Falta só um pouco de aroma. Espalhai por cima um pouco de queijo e os vossos clientes ficarão mais contentes".

E de que se lembraria para confidenciar a um amigo, o nosso Ascenço, o grande Ascenço, quando a doença começou a lhe abalar o formidável físico:

Não posso comer, mais nada...
Adeus, feijoada!
Adeus, buxada!
Adeus, chambaril!

Versos que devo ao meu incomum Amigo Benício W. Dias que também me disse ter ouvido certa vez Asenço exclamar naquele vozeirão que ainda tive a sorte de ouvir:

— Ô... Benício! Por que é que tudo que é gostoso na vida ou é ilegal, ou é imoral ou faz mal a saúde?...

Continuemos, então, a recordar estas coisas que a muitos talvez pareçam de nenhum valimento.

Era uma vez e eu estava no meu "trabalho" numa feira. Cheia de povo como as demais. Embora isso, arranjei um bom lugar. Fiquei dentro do carro, encolhido, observando a faina do sorveteiro de "raspa" nos preparos de início do negócio.

Escrevo estas notas e examino um raspador de gêlo que aqui tenho em cima da mesa. Verifico o engenho e fico a imaginar como tão desvaliosa peça constitua a única maquinaria necessária ao funcionamento de uma fábrica. Assemelha-se a um cepilho ou plaina, instrumento simples para desbastar madeira.

Ao mesmo tempo folheio um prospecto da HUSQVARNA VAPENFABRIKS AKTIEBOLANG — HUSKVARNA, impresso na Suécia em 1947 onde se vê um "raspador de hielo", "heladoras Reliance" e "consejos y recetas para preparar helados". Desta fábrica importamos até bem pouco tempo esta classe de artefatos.

E fica-se a imaginar; pois lá da Suécia, dos confiis do mundo, vinha o raspador de gêlo bater nas mãos do nosso formidável homem do povo, analfabeto e simples, fabricantes e vendedor de "raspa-raspa".

Certa vez um me disse:

— O Sr. sabe o que é "desmanchar" três barras de gêlo num dia... De tardinha está-se que não se agüenta mais.

O carrinho que roda sôbre pneus de automóvel se chama "geladeira" e dentro dêle estão as barras de gêlo. Em cima, distribuídas na periferia e encaixadas num gradeado que as retém, deixandos-as porém bem à mostra, alinhadas em forma de colar, estão as garrafas de litro com o "mel", que é fabricado pelo próprio dono da "geladeira" e é simples. Açúcar em quantidade e sucos de frutas. Caju, abacaxi, maracujá, mangaba, côco e até "morango" e "groselha" que se compram em pó. Um litro de "mel" dá para uma barra de gêlo.

A festa está feita. Muita côr, muito açúcar, muito gêlo raspado, e toca a atender a freguesia já impaciente com os preparos.

Tudo gente do povo, humílima. Um escolhe o vermelho, um outro o verde, ali um se delicia com um leitoso, aqui um freguês mistura leite com o vermelho. O amarelo ainda não foi tocado. A faina continua. O homem é ágil.

Raspa o gêlo, "lava" o copo, adiciona o "mel", dá a colher, recebe o dinheiro amarrotado, passa o trôco, o sol esquenta, o homem súa e o negócio vai adiante.

Agora, temos um freguês diferente, muito bem pôsto. Traja como convém ir-se à feira elegantemente. Usa bermudas e calça sandálias.

Arreia a bôlsa, toma de um copo, manda enchê-lo de gêlo, êle mesmo vai fazendo a sua combinação de "méis"; dois, três, quatro, não me lembro. Dispensa a colher, que usa apenas para misturar. Derrama na mão a mistura e joga na bôca e nesse sacudir de cabeça me descobre observando-o.

Encabula sem necessidade e explica.

— Estou me lembrando do meu tempo.

Formidável, pensei eu.

Êste o sorvete de "raspa", ou "raspa-raspa", ainda hoje extremamente popular por estas paragens. O "granizado" como chamam alguns ou ainda "carapinhada", que vem a ser um "raspa-raspa" mais bem elaborado.

O "raspa-raspa" é porém, coisa nova, sem tradição. Decorre do aparecimento de gêlo por estas bandas. Das fábricas de gêlo, do gêlo, em barras com o qual o povo logo se acostumou e que esfriando as bebidas permitiu também o largo fabrico da maravilha das maravilhas, o sorvete, gostosidade da alta classe, antes restrito a uma minoria de privilegiados.

Em 1788 era manjar para reis e príncipes, usando-se para seu preparo sorveteiras de fôlha e neve natural misturada ao sal de cozinha como refrigerante, como se lê na "Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeiteiros e copeiros, e mais pessoas que se ocupam em fazer doces, e conservas com frutas de várias qualidades, e outras muitas receitas particulares, que pertencem a mesma arte", livro que tive em mãos por obséquio muito especial de José Antônio Gonsalves de Mello, por interferência de amigo comum.

Assim foi o aparecimento do gêlo que ainda se importava da América do Norte em meados do século passado.

"Vinha de longe; depois dêle veio o sorvete, que causou sensação", escreve Delso Renault, no "O Rio Antigo Nos Anúncios de Jornais".

Entre nós quem nos poderia dizer alguma coisa senão Mário Sette. "...e as lojas de sorvete vulgarizavam-se no Recife... o sorvete, deliciosa novidade da época, quando o gêlo ainda vinha de fora". "Quem o fôsse buscar perto dos arrecifes, pagaria menos".

Assim mesmo o gêlo era difícil e só se tornou de uso comum indispensável mesmo, com o aparecimento da geladeira doméstica, na década de trinta.

Antes da geladeira se esfriava o vinho para o almôço, no domingo, vestindo as garrafas com uma meia molhada, expondo-as a uma corrente de ar para ativar a evaporação. Cansei de ver essa prática.

Mas, continuemos por aí. Retomemos nosso roteiro.

Se o "raspa-raspa" continua tão vivo e ainda tão popular, a "jinjibirra" talvez já esteja esquecida para sempre.

A última vez que a vi, foi nas prateleiras do Lopicínio(2), na Praça José de Alencar, na Fortaleza. Minha curiosidade de menino era atraída pelo mistério das garrafinhas com a rôlha fortemente amarrada.

Homem estranho, êsse Lopicínio! Figura de romance, sempre de boné e dolmã de brim abotoado até o pescoço. Não me lembro de tê-lo ouvido falar jamais. Tinha a tez oleosa e um todo de ave de rapina, algo de sinistro aos meus olhos daquele tempo.

Sua lòja, que tinha cheiro de tempo guardado, era escura e os grandes armários de madeira enegrecida, envidraçados de cinzento, sempre vazios. Uns diziam que sofria de doença incurável, outros de amor recolhido.

Que eu me lembre, vendia apenas "jinjibirra" e "macaúba", fruto que nunca mais tornei a ver mas que era um encanto para a meninada.

Era assim a "jinjibirra" em romance. A 'jinjibirra" 'mesmo só recentemente pude alcançar.

"Uma lata de querosene cheia d'água
3,5 quilos de açúcar
250 gramas de gengibre verde"

"Pisa-se o gengibre e põe-se tudo de infusão num barril de madeira por três dias, côa-se e ajunta-se três colherinhas de uma essência qualquer. Baunilha, morango, etc. Junta-se também uma anilina para dar a côr vermelha ou rosa. Engarrafa-se. Ata-se a rôlha e entrega-se ao consumo dentro de 24 horas."

Esta, a fórmula que me foi dada gentilmente por D. Maria José de Lima, numa manhã do ano passado, numa deliciosa entrevista em sua casa, lá no Arruda.

Estava acompanhada de uma amiga, D. Maria Alves Cavalcante Pereira — D. Bibia — ambas, uma e outra, exemplos comovedores de simplicidade, dignidade, obstinação pela sobrevivência honesta, menos por si, mais pela família.

D. Maria José fabricou muita jinjibirra até por volta de 1945, quando deixou essa atividade. Rememorou o passado ainda não tão remoto, lembrou com bastante lucidez a transformação rápida dos nossos hábitos, costumes, modas e modos de vida. Falou da invasão dos produtos industrializados. Das festas populares. Recordou a nomenclatura pitoresca das guloseimas encantadas dos tempos que assistiu. Tudo com a calma, a paz, a tranqüilidade de quem cumpriu o seu dever.

Meditava, pensava, e sem pressa ia falando.

Meio-dia. Percebi os ruídos característicos dos preparativos para o almôço. Fui convidado. Agradeci. D. Maria levou-me à porta, despedi-me. Não me ouviu.

Pareceu-me que não estava ali quando me disse.

— Os meninos perderam a alegria da festa.

Mas a jinjibirra que D. Maria José fabricava e cuja fórmula comprara com todos os pertences da manufatura se modificara, já se adaptara ao gôsto de sua época. Precisava de côr para vender e de "essências" para agradar o paladar moderno. Não era mais um produto natural.

Não era estoutra que ainda posso colhêr no "Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro", em todos os seus ramos, contendo as mais modernas e esquisitas receitas, para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variadíssimas manjares, etc. etc.", publicado e à venda em casa dos Editôres-Proprietários LAEMMERT & C. Rua do Ouvidor, 66, 1887.

"Receita para fazer cerveja de gengibre. Esta bebida, muito usada em Inglaterra, merece ser mais conhecida entre nós: é muito refrigerante, tonica e agradavel no verão. Gengibre em pó, uma onça. — Cremor tartaro, meia onça. — Assucar branco, dous arrateis. — Um limão cortado em rodas. — Lançai todos estes ingredientes em cinco libras d'água; e depois de bem vascolejados, ponde tudo sobre o lume, durante meia hora, sem o deixar ferver: resfriai-o depois; e quando estiver quase frio, deitai-lhe dentro uma colher de espuma de cerveja. Deixai fermentar por espaço de doze horas, coai depois por um pano fino, e guardai em garrafas, bem tapadas e enleadas. Deitai as garrafas por doze horas, levantai-as depois e, passados dous dias, regalai-vos com a vossa cerveja de gengibre".

Ligeiro comentário deve ser feito às receitas precedentes. Na fórmula de D. Maria José nenhuma substância é usada para a inversão do açúcar. O líquido não

é esterilizado e a fermentação é espontânea. Na outra receita, há uma rudimentar pasteurização, o açúcar é invertido e a fermentação é provocada por "uma colher de espuma de cerveja" *que deve estar em processo de fermentação*, coisa fora do nosso alcance. Um pouco de levedura, da empregada nas padarias, substituirá a exigência.

No excelente livro (honrosa exceção em livros de culinária) de Lúcia C. Saneos, "Frutas de doce e doces de frutas", 2.ª edição, F. Briguiet & Cia., 1950, na página n.º 264, encontramos um "Champanha de abacaxi", cuja transcrição é oportuna:

"Dá-se entre nós o nome de champanha de abacaxi a uma bebida que se faz, muito rudimentarmente, com cascas de abacaxi em fermentação. Aqui no Estado do Rio é conhecida por "champanhe Lamblet", nome de um colono suíço, que em Friburgo, preparava tal bebida, aliás muito gostosa. Na Bahia dão a este produto o nome de gengibirra, pelo fato de juntarem a êle pedaços de gengibre". "Eis o método de fabricá-la. As cascas e âmagos de dois ou três abacaxis grandes socam-se num pilão de mármore; assim pilados, põe-se de infusão numa vasilha com vinte garrafas d'água e mil e quinhentas gramas de açúcar. Isto feito, mexe-se com uma colher de pau para dissolver o açúcar e deixa-se ficar por vinte e quatro horas, para azedar. Completada a fermentação, côa-se duas ou três vêzes em um guardanapo dobrado; depois do que se engarrafa por meio de um funil. Antes, porém, de ser engarrafado, põem-se uns pedaços de gengibre em cada garrafa, dando assim um paladar especial. As rôlhas que já devem estar em água quente meia hora antes, ficam bastante macias, para bem rolhar as garrafas. É necessário, para bem rolhar-se, uma palmatória, para bater-se, feita de tábua de cinco centímetros de grossura, ou a máquina própria. Batendo-se com demasiada fôrça, a garrafa rebenta. As botijas dão melhor resultado e garantia do que as garrafas. O modo de amarrar as rôlhas, influe muito, na segurança que exige devido a efervescência do líquido. ...Em seguida deitam-se as garrafas. Nos dias de grande calor, em 24 horas a efervescência começa, e no tempo frio, passam-se dias antes de principiar a criar gás."...

São muitas as virtudes do gengibre, que "É um excitante geral: esternutatório, sialogogo, estomachico, aphrodisiaco, e augmenta a energia das funções cerebraes. ...Em cataplasma, obra como revulsivo.", lê-se na "Therapeuticae Pharmacias chimicas e gallenicas completas do Hospital de Misericordia do Rio de Janeiro...', página n.º 528, que "é extremamente quente, na linguagem vulgar; tem muito oleo volatil,... que é um excitante util administrado nas dispepsias, por atonia do estomago, nas colicas flatulentas e no cholera morbus"; ...lê-se no *"Dicionário de Botanica Brasileira, ou compendio dos vegetais do Brasil, tanto indígenas como aclimados"*, por Joaquim de Almeida Pinto, etc. etc. Rio de Janeiro. Typographia Perseverança. 1873".

Que "as pessoas flatulentas o trazem na bôca para dissipar os flatos e clarear a vista", lê-se na *Phytographia ou Botanica Brasileira*... pelo Dr. Mello Moraes. Rio de Janeiro. Livraria B. L. Garnier, Editores. 1881.

Sei de uma pessoa idosa que sempre o traz no bôlso e o mordisca de quando em vez. Afirma que lhe alivia o pigarro.

Serve a uma variedade de alimentos e bebidas. Tanto aos salgados de panela como aos aguados ou adocicados, sólidos ou líquidos. Ninguém o dispensa no vatapá, no pé de moleque, na jinjibirra, no aluá.

Também é perfume, No *"O Fabricante Moderno de Perfumes, Essências, Sabões e Sabonetes"*, de Anibal Mascarenhas, Livraria Quaresma, 1941, figura em diversas receitas e consta da relação de substâncias vegetais usadas em perfumaria: "Gengibre — Emprega-se a raiz. Para que seja boa é preciso que seja quebradiça e resinosa".

"Nas boticas a raiz acha-se em pedaços da grossura de um dedo... Excitante: administra-se internamente na inapetência, colicas flatulentas;... (Chernoviz).

Parece entretanto que é no sabor e aroma extremamente agradáveis ao paladar que em verdade residem as grandes virtudes do gengibre. Se discutíveis

suas incursões na terapêutica, bem ponderável é a jinjibirra no folclore.

Pereira da Costa no seu *"Vocabulário Pernambucano"*, separata do vol. ...... XXXIV da Revista do Instituto Archeologico Histórico e Geográphico Pernambucano, Imprensa Oficial, Recife, 1937, dá-nos saborosos flagrantes da ocorrência da jinjibirra entre nós. "A gengibirra é a cerveja do Zé povinho". "Se cada garrafinha de gengibirra em vez de três vinténs custasse cinco tostões, seria bebida de fidalgos." (A Lanterna Mágica n.º 448 de 1895).

Ainda é Pereira da Costa quem nos esclarece: "Como data mais remota do uso da gengibirra em Pernambuco, consignamos este Annuncio publicado no jornal O Cruzeiro, n.º 115 de 1829: "No beco do José da Costa, no Forte do Matto, se vende gengibirra muito util para refresco, a botija a 160 e sem botija a 120". Cita ainda a Candido de Figueiredo quanto a etimologia do vocábulo: "É simplesmente a italianisação, e por ella o aportuguezamento do inglez *ginger-beer*, cerveja de gengibre, bebida refrigerante muito conhecida. *Birra* em italiano, como *beer* em inglez quer dizer — cerveja, e nesta língua *ginger* significa gengibre."

"Ginger-ale or beer. A nonalcoholic beer or beverage impregnated with ginger". (Webster's New international Dictionary — Second Edition).

"De Pernambuco espalhou-se a jinjibirra para todo o nordeste do Brasil, sul e norte, com popularidade real. Bebia-se no sertão e era bebida comum nas festas regionais". Afirma Luís da Câmara Cascudo no seu *Dicionário do Folclore Brasileiro*: "Uma bebida popularíssima e semi-esquecida... uma bebida leve, clara, espumante, saborosa, *champagne nacional,* gabada do Amazonas ao Plata, do Rio Grande ao Pará. Muito usada na Inglaterra, espalhou-se pela Europa onde o gengibre era mastigado como confeito desde o século XIII." Ainda Câmara Cascudo na *"História da Alimentação no Brasil"*.

Deixou traço indelével na crônica popular.

"Em volta dos taboleiros de doces e de roletes, ajuntava-se a freguezia rumorosa. A matutada bebia jinjibirra e aluá nas mesas dos vendedores ambulantes..." Gustavo Barroso. *O Santo do Brejo*. Renascença Editôra. 1933).

"Também chamada cerveja-de-barbante, irônicamente", (Florival Serraine — *Dicionário de Têrmos Populares*. Organização Simões Editôra, Rio — 1959), — quem sabe lá de quantos batismos outros teria recebido por êste Brasil afora.

No *"O Meu Dicionário de Cousas da Amazônia"* (Rio de Janeiro, 1931. Alba Oficinas Gráficas), Raymundo Moraes registra: 'Gengibre... faz-se a jinjibirra. É parente da mangarataia. Parece ser indiano".

O gengibre também é usado na culinária americana. Talvez restrito à doçaria. No *"Victory Cook Book"*, wartime edition, 194, encontramos "Gingersnaps", "Gingerbread", "Ginger and Fig pudding", "Ginger coconut cakes", "Ginger sherlet", além de uma fórmula para conservar o gengibre e finalmente o "Ginger ale punch", que transcrevemos:

Juice of 4 lemons
1 pint grape-juice
Sugar or sirup to taste
1 quart ginger ale
Mix fruit-juices and sugar or sirup. Just before serving, add ginger ale.

A alimentação popular é assunto inesgotável e tem ciência. Tem segredos. Tem superstições, tem rituais. Quase sempre é cíclica: o carnaval, a quaresma, São João, o Natal. Tem simpatias. Crendices. Mandingas para o leite não derramar, não azedar, não queimar.

Jogar comida fora chama miséria.

— A lua comeu o côco!

— Menino, não mexa que "desunera".

— Não bota o dedo que azeda.

A criança crescia motivada pelos prazeres da bôca, pelos quitutes caprichados lá no interior das casas para encher o vazio dos dias serenos que escorregavam na amenidade e placidez dos costumes da época.

Ainda por cima os "Contos da Carochinha" sugeriam mais comida.

..."Leva-lhe este bolo e este pote de manteiga"...

"Lançou-se sobre a boa mulher, e devorou-a num instante pois havia mais de tres dias que elle não tinha comido."

|.."quando a gente a collocava defronte e que se lhe dizia: "cobre-te, meza!" imediatamente uma fina e branca toalha caia-lhe em cima com um prato, um talher, muitos pasteis e acepites e fructas não esquecendo um copo cheio a transbordar de um vinho vermelho e generoso."

"Começou então um banquete como nunca o velho alfaiate vira, e aquillo foi comer a fartar, até tocar-lhe com o dedo!..."

— "Amanhã ao jantar quero comer a pequena Aurora.

— Oh! senhora!

— Quero-o eu, disse a rainha (e isto com um tom de lobishomem que tem vontade de comer carne fresca), e quero que m'a faças com môlho."

"Viu sair vinte ou trinta cozinheiros, que se foram estabelecer n'uma alameda do bosque, em roda de uma mesa muito comprida..."

"Finalmente no terceiro dia chegaram a uma casa feita de pão e de pasteis e a janella de assucar."

Um punhado de citações retirado a êsmo dos *"Novos Contos da Carochinha"* por Thomé das Chagas, Pôrto, 1916.

Monteiro Lobato se refinou na arte de encantar a mente infantil. Transformou o sítio de D. Benta num céu aberto de gostosuras. Tia Nastácia é aquela criatura a mais, que sempre desejamos ter tido em nossa infância. Como esquecê-la?

Com alívio, estamos chegando ao final destas notas. Pesa-me o receio de haver maçado por demais o desprevenido leitor com arenga tão longa por causa de comida. Por isso suprimo, apiedado, qualquer alusão à "beira-sêca" que assim vira apenas enfeite do título.

Impossível, porém, terminar sem derramar aqui o aluá com o qual minha Mãe inundou as quatro festas do ano lá de casa, num passado que já se some na lonjura do tempo.

É voz popular a locução — as quatro festas do ano — que lá em casa porém significavam dois aniversários mais o São João e o Natal.

Êle, o aluá, tinha presença obrigatória. Era esperado e aguardado com ansiedade.

Relativamente fácil de se fazer, seu fabrico denunciava a proximidade da festa pois tinha início uns três ou quatro dias antes com o asseamento do pote que era areado, raspado escovado, enxaguado e escaldado por dentro e por fora. Dias antes porém, tinha-se de procurar no mercado, — pois feira nesse tempo era voz do interior e isto se passava na capital — um cacho de côco catolé, do qual se escolhiam uns doze ou mais, tirava-se a pele que os envolvia, lavavam-se muito bem e lá iam êles, os doze côcos, que agora pareciam dourados, para o fundo do pote.

Derramava-se em cima uma chaleira dágua fervendo, e um pano alvíssimo, amarrado na bôca do pote, coroava essa primeira fase da operação.

No dia da festa, manhãzinha cedo, mais água, mel de rapadura, gengibre, cravo e erva-doce — consumava-se o ceremonial — e o aluá era servido à noite.

Era êsse o aluá lá de casa, doçura curiosa, de sabor e aroma indefiníveis. Tão bom que me dá vontade de dizer: Ainda é tempo de experimentá-lo, ó pobres mortais que não tiveram essa ventura. A receita está aí, façam-no.

Pensei por muito tempo que o uso do côco catolé na feitura do aluá fôsse invenção de minha Mãe. Nunca encontrei quem me desse notícia dessa prática. Posteriormente, encontrei na *"Botânica Médica Cearense"* do Pharm. Francisco Dias da Rocha. Typographia Moderna — Carneiro & Cia. — Fortaleza, 1919: "Babão — Cocos comosa, Mart. Fam. das Palmaceas. Palmeira elegante de porte mediano, com folhas em palmas, attingindo até dois e meio metros de comprimento; flôres em cachos densos, miudas e amarellas; fructo, uma baga amarellada de polpa molle, mucilaginosa, filamentosa, de sabor agradável, envolvendo a semente ou côco que contem uma amendoa saborosa donde se extrahe oleo muito fino e apreciado. P. us.: Fructo. Diuretico. Da polpa do fructo preparam o *aluá* que é usado como diuretico, etc. etc." O que constitui a única referência ao aluá de catolé, que conheço.

Impossível ao leitor minucioso deixar de se reportar ao verbete ALUÁ no *Dicionário do Folclore Brasileiro* de Luís da Câmara Cascudo ou a ALOÁ no *Vocabulário Pernambucano,* de Pereira da Costa.

Da Bahia, onde é mais conhecida por ARUÁ, transcrevo tal como a recebi — faz muito tempo — a seguinte receita:

"Pode ser feito das seguintes frutas: Abacaxi, banana de prata e cana (sic.) Uma qualidade só de fruta para cada receita. Ingredientes: a fruta já mencionada, raspadura e um pouco de gengibre. Modo de fazer: Tudo muito bem machucado com a casca, gengibre e água, deixando de infusão três dias. Tirando da infusão, mexer muito bem, coar num pano que não seja fino demais e, se quando provar faltar doce, açúcar a gosto. Para cada dois litros dágua, 1 abacaxi ou oito bananas."

Na *História da Alimentação no Brasil*, Luís da Câmara Cascudo, transcreve receita colhida de Hildegardes Viana (*A cozinha bahiana. Seu folclore. Suas receitas*, Bahia, 1955): "Torra-se uma parte de milho sem abrir pipoca e a outra parte deixa-se ao natural. Põem-se ambas em vaso de barro vidrado para fermentar no mínimo 7 dias. Para apressar a fermentação, pode-se deitar um pouco de açúcar mascavo. Não se deve esquecer de quebrar o milho torrado. Pronta a fermentação, côa-se e deita-se um pouco de gengibre pisada e açúcar a bom paladar. Excelente bebida reconstituinte e com ótimas condições para o organismo".

E o próprio Luís da Câmara Cascudo: — "No aluá que conheço, de milho e abacaxi, não há gengibre; e o milho não é prèviamente torrado, mas cozido, sem o ôlho, até inchar. Quebra-se então, pondo-se água, pouco de sal fino, rapadura quebradinha ou açúcar mascavado. Quando fica *no ponto*, alguns exigentes punham rodelas de lima, sem os caroços. A infusão é de sete a nove dias, em jarras, pano na bôca, mexendo-se cada 24 horas, com colher de pau".

Era assim o aluá. Agradável seria dizer-se: assim ainda é o aluá. Bem ingratos temos sido nós na conservação dos hábitos herdados.

O aluá que era festa, que era alegria, que encantava crianças e dessedentava adultos, que as pretas escravas ainda no século passado vendiam nas ruas do Rio de Janeiro, o aluá que é folclore e foi gravura de Debret, êsse aluá não existe mais.

Era produto da terra, das artes nativas, adoçado com mel de rapadura, gôsto e aroma de gengibre, cravo e erva-doce.

O abacaxi, o milho torrado, o côco babão, o arroz, pão dormido, eram, conforme a região, tradição, engenho e arte de quem os preparava, os ingredientes escolhidos. O acabaxi entretanto parece-nos ter sido o mais empregado no preparo do aluá.

É uma pena que Frei Vicente do Salvador ainda não o tivesse encontrado por aqui no século XVII. Sua descrição do ananás, fruta que se lhe assemelha, é porém tão interessante que sem nenhum esfôrço poderia ser transferida para o abacaxi que só apareceu na primeira década do século XIX, como alerta Luís da Câmara Cascudo. Essa descrição diz muito mais que um tratado de botânica e não posso furtar-me a transcrevê-la.

"...fruta que em formosura, cheiro e sabor excede todas as do mundo. Alguma tacha lhe põem os que têm chagas abertas, por que lhas assanha muito se as comem, trazendo ali todos os ruins humores que acha no corpo: porem isto antes argúi a sua bondade, que é não sofrer consigo ruins humores e purgá-los pelas vias que acha abertas, como o experimentam os enfermos de pedra, que lha desfaz em areias e expele com a urina, e até a ferrugem da faca com que se apara a limpa,"...

Afinal chegam ao fim estas notas de receitas e recordações.

Lendo-as, espero que alguém tenha parado um instante e com a vista perdida nem sei onde, se recordado de qualquer coisa que no passado lhe tenha sido de muito agrado. E que tenha achado tão bom quanto eu achei, encontrar no *"AÇÚCAR"* de Gilberto Freyre uma receita do bôlo Luiz Felipe que também era presença nas "nossas" quatro festas do ano. Minha Mãe era ciosa dessa receita e se gabava de sòmente ela saber executá-la na perfeição.

Se isto acontecer estarei recompensado do esfôrço a que me obrigou meu dileto amigo Mário Souto Maior, que me martelando para ajuntar os pedaços desta história fêz-me notar o quanto de bom deitamos fora como se as coisas fôssem "impregnadas de eternidade".

CENAS DO ENGENHO

RUY DUARTE

O cheiro de sangue do companheiro morto acende no touro as taras da raça. A vaca parida esconde a cria e fica de vigília. Touro, com o sangue, vaca com a cria, de animais mansos se transformam em feras. As correrias para salvar o açúcar exposto ao sol das chuvas repentinas.

senhor de engenho, esporàdicamente, mas sempre aos sábados, mandava matar um boi. Quase sempre um animal imprestável para o trabalho por cansaço, acidente ou por outra razão qualquer. Às vêzes um garrote que não podia se transformar em touro porque já tinha o reprodutor e a coexistência de ambos no cercado era impossível. O mais forte acabaria por matar o mais fraco. E antes disso acontecer, sacrificava-se êste.

Parte da carne ia para o consumo da casa grande, parte dada às pessoas humildes queridas, o resto vendido aos trabalhadores. No lugar onde o boi fora sacrificado, o sangue embebia a terra. O abate sempre era de manhãzinha, o gado já disperso no pasto ou no trabalho. À tarde, quando voltara, o touro sentia o cheiro de sangue e se tomava de extranhas atitudes. De ordinário pacato, já que vivia na intimidade das pessoas, com os filhos do senhor de engenho brincando com êle, fazendo dêle cavalo, o touro virava no animal selvagem que existia latente dentro de si. O cheiro do sangue do companheiro morto acendia seus atavismos, resuscitando tôdas as suas terras. Cheirando o chão vermelho de sangue, escalvava a terra com as patas dianteiras, afiava os chifres na barreira, soltava urros que faziam mêdo e assim permanecia por muito tempo. Os bois, vacas e bezerros de todo o rebanho, como que atendendo a um chamado, iam se acercando, vagarosamente, cautelosamente, da fera em que o touro se transformara, reunindo-se todos o mais possível aconchegados, formando um grupo compacto. O touro ficava rodeando o grupo, como se estivesse montando guarda de todos os bois ali reunidos, sempre aos urros, a escalvar a terra, a afiar os chifres, em atitude ameaçadora.

O touro revivia sua tara. Era costume de sua raça no sertão, na selva, fazer quilo para defender o rebanho do ataque das onças terríveis. Quando pressentia o cheiro do sangue de um companheiro morto por essas feras, urrava de modo especial e tenebroso, chamando todos para reunir-se a êle, pois o perigo andava por ali, na onça que atacou a vítima indefesa. O gado atendia ao chamado e estivesse onde estivesse, comendo, bebendo ou descançando, saia andando de vagar, cheio de cautela, mostrando temor, até chegar perto do touro e se deixar ficar ali pelo tempo que a vigília durasse. .

Dizia-se que o único animal capaz de enfrentar com vantagem de vitória as temíveis onças pintadas e os jaguares negros, era o touro de fôrça descomunal, de chifre afiado nas pedras do sertão. Quando a onça faminta investia contra êle, o touro alcançando a fera, cravava em seu ventre os chifres ponteagudos como punhais, dilacerando suas entranhas e nenhum bezerro morreria mais do ataque dêsse inimigo.

Era bonito ver o touro, noite a dentro, no páteo do engenho, urrando, cavando a terra, afiando os chifres e o gado vindo pelas ladeiras, pelas várzeas, de vagar, como que convencido da gravidade da situação, para reunir-se aos outros e assim ficar durante horas e horas seguidas, até que os urros cessavam e a ordem de dispersar se transmitia em mensagem instintiva no abandono da vigília.

Isso acontecia tôda vez que o touro sentia o cheiro de sangue do companheiro sacrificado. A cena não era exclusiva do engenho. Acontecia em todo lugar onde houvesse um touro, um rebanho, e o sangue de um dos animais empapado na terra. A cena não era própria, exclusiva do engenho, mas aqui fica registrada como um fato de sua vida rotineira.

É a cena do boi que morre.

O caso da vaca que deu cria é outro fato corriqueiro na vida do engenho. Os meninos já sabiam da coisa e esperavam o dia como se fôsse o dia de uma festa. A vaca estava com a barriga cada vez maior. O dia do parto se aproximava, será hoje, será amanhã. A criançada sabia que quando ela parisse desapareceria do cercado, escondida nos matos. Tôda vaca fazia assim. Dando à luz, escondia o bezerro. Seu instinto de animal lhe ensinava que devia fazer assim para defender o filho dos inimigos. Então se criava o problema que a meninada de engenho esperava como se esperasse uma festa: a necessidade urgente de descobrir a vaca porque o bezerro recém-nascido exigia cuidados especiais de tratamento. Podia estar de umbigo, sangrando, as formigas acabando com êle, com bicheiras, necessitando cura. Então se saía à procura da vaca parida. Era a festa. Vaca parida quer dizer vaca braba, uma fera, arremetendo contra todos. Pegar um bicho assim era difícil. E era essa a cena a que a meninada desejava assistir. E o grupo saía procurando o animal.

Primeiro se procurava onde ela rompeu a cêrca. Achado o buraco por onde passou, tinha-se a orientação da busca. Era seguir o rastro e dar com o animal enfurecido mais além. Lá estava ela realmente. Do animal manso que era, antes e durante a gestação, não havia mais nada. Logo que pressentia as pessoas, erguia a cabeça, as orelhas voltadas para frente, numa atitude de agressão iminente. Ninguém se aproximava que ela arremeteria. Quando ataca, a pessoa corre e quando sente a proximidade do animal deita-se. A vaca pula por cima. Seus chifres não alcançam o corpo colado ao chão.

Se a vaca está ali o bezerro estará por perto. Mas êle no esconderijo fica imóvel, deitado no chão de sua côr, e só dá sinal de vida quando ouve o mugido da mãe em tom determinado e único como se fôsse uma senha. Os homens e meninos que se entregam à caçada conhecessem êsse tom e procuram imitá-lo. Percorrem o local palmo a palmo. A vaca sabe onde está a cria e quando vê gente por perto arremete, as pessoas correm, caem, todos acham graça. Até que o bezerro é achado e trazido para o engenho. A vaca é laçada, amarrada, conduzida com o maior sacrifício e solta no curral, ao lado do recém-nascido. No dia seguinte já é o animal manso que sempre foi. E o engenho continua na rotina de sua vida, os meninos esperando outro parto.

Dizem que certas vacas, não podendo atingir as pessoas coladas ao chão, voltam-se e fazem *xixi* e *tutú* em cima delas, para gôzo de todos que se divertem com mais êsse detalhe da cena do boi que nasce.

* * *

Ao lado do pardieiro do engenho está o pátio cimentado do secador. O açúcar sai da fôrma para a estufa e da estufa ainda meio molhado, que a temperatura do fogo não elimina tôda sua humidade. É preciso a exposição demorada ao sol durante horas. Para isso exis-

te a secador. No cimento já de si quente, sob o sol rigoroso do verão nordestino, é colocada a camada de uns cinco centímetros de açúcar. Passa o dia ali. Quando o sol some, à tarde, é retirado, pôsto novamente no Encaixamento, para na manhã seguinte repetir-se a operação até o produto ser declarado pronto. O açúcar no secador corre perigo fatal: a chuva. Si uma daquelas rápidas porém copiosas chuvadas próprias e freqüentes da época apanhar o açúcar a descoberto, êle vira garapa e o prejuízo é total. A chuva surge de repente, de surprêsa. Sem que ninguém dela possa suspeitar, o sol forte, ela aparece copiosa, num pé-dágua violento. É comum essa combinação de chuva e sol no engenho. O pessoal comenta o fato, cantando:

"Chuva com sol
casa rapôsa com rouxinol".

Para salvar o açúcar todo mundo, conhecendo a feição traiçoeira dessas chuvadas, fica de espreita para dar o alarme ao primeiro pingo de água que cair. Êsse alguém pode ser uma criança, um moleque de bagaceira, um trabalhador ou a própria senhora de engenho. E o grito é um só, desesperador e forte: "Olha a chuva".

Todo mundo corre para ir buscar os encerados. Cada um e todos juntos carregam as pesadas mantas impermeáveis, sempre à mão por ali para êsses momentos e com elas cobrir o açúcar.

Passada a carga d'água que pouco demora, os encerados são retirados e o açúcar volta ser ressequido à maneira primitiva pela luz solar. O engenho volta aos seus hábitos, cada um entregue à sua tarefa, mas todos, invariàvelmente todos, atentos ao primeiro grito desesperado da cena do secador: "Olha a chuva!"

UMA RELAÇÃO DE ENGENHOS DE PERNAMBUCO E PARAÍBA NO SÉCULO XVIII

FERNANDO DA CRUZ GOUVÊA

TINHA razão Capistrano de Abreu quando numa de suas apreciações críticas sôbre o século XVIII brasileiro, afirmou com espírito de síntese que "a Guerra dos Mascates não deixa que se estude outra coisa em Pernambuco". Sua reclamação dirigia-se aos historiadores preocupados exclusivamente em assinalar em todo o período apenas aquela explosão de rivalidades, sempre explicada como um momento crítico na luta travada entre Olinda e Recife pela hegemonia política local, quando o móvel do conflito residia nos interêsses econômicos que faziam os mascates, os comerciantes de açúcar do Recife, antagonistas da gente de Olinda, cuja Câmara local detinha o poder político e o da fixação dos preços dos produtos de exportação e de importação. A crescente influência portuguêsa que atentava contra uma economia já definida em têrmos nativistas, provocaria na primeira década do século uma nova demonstração de inconformidade dos pernambucanos, dos seus senhores-de-engenhos que, de certo modo, dispuzeram-se a reviver o clima cívico da campanha contra os holandeses, enfrentando, então, o colonialismo português cuja sêde de espoliação econômica não permitia aos de Lisboa compreenderem que desde Guararapes — primeira manifestação do sentimento nacional brasileiro — uma nação começara a surgir decidida a se libertar, cedo ou tarde, dos grilhões coloniais que continuavam a esmagá-la.

Leitor de tôdas as horas, Capistrano não encontrava nos historiadores de então, outras preocupações além da crônica dos reis, do culto dos heróis e de suas batalhas — tendência tão arraigada que nem Varnhagem conseguiria evitar de todo — desfiadas cronològicamente pela "história triunfante", como diria o Professor José Honório Rodrigues. Alguns contemporâneos do mestre cearense não haviam divulgado os resultados de pesquisas ainda em curso, na maioria dos casos. José Higino, lendo no holandês gótico seiscentista, coligia com paciência e erudição, cêrca de 20.000 fôlhas manuscritas, tarefa que o notabilizaria e revelaria "não só um pesquisador paciente, honesto e inteligente, como o que agora se chama um historiador social", no julgamento do Professor José Antônio Gonsalves de Melo (1). Ao tempo da observação de Capistrano, Pereira da Costa apenas iniciava os estudos sôbre o passado de sua província, e demoraria a ser "o mestre de todos que estudamos a história de Pernambuco", como o chamava Oliveira Lima.

Nota-se que, abandonando até certo ponto uma preocupação que, antes de elevá-los à categoria de autênticos historiadores, reduzia-os mais à condição de cronistas, alguns estudiosos passaram então a apresentar trabalhos referentes a períodos obscuros da evolução pernambucana, dentro, evidentemente, do contexto nacional. Com isso, o século XVIII, período nebuloso, onde se saltava de 1710 a 1817, tornou-se melhor analisado, novos documentos vieram à luz permitindo que se fizesse mais do que a "história dos sucessos", corrente entre nós, na expressão de Oliveira Lima, e "não a das instituições, a história

política e militar, não a econômica e social". Íntimo dos arquivos, reclamava o historiador-diplomata, entre outras, que "ninguém ainda descreveu no seu maquinismo em atividade o aparelho particular na percepção das rendas públicas, o sistema dos impostos, o funcionamento dos tribunais, e a formação das milícias, a organização comercial antes, durante e depois das companhias privilegiadas, a divisão dos monopólios e das franquias, em suma tôda a nossa vida de produção e consumo". Havia, portanto, uma história por fazer, acrescentava Oliveira Lima, "apesar dos nomes que neste gênero se orgulham de apontar os fastos literários do país". (2)

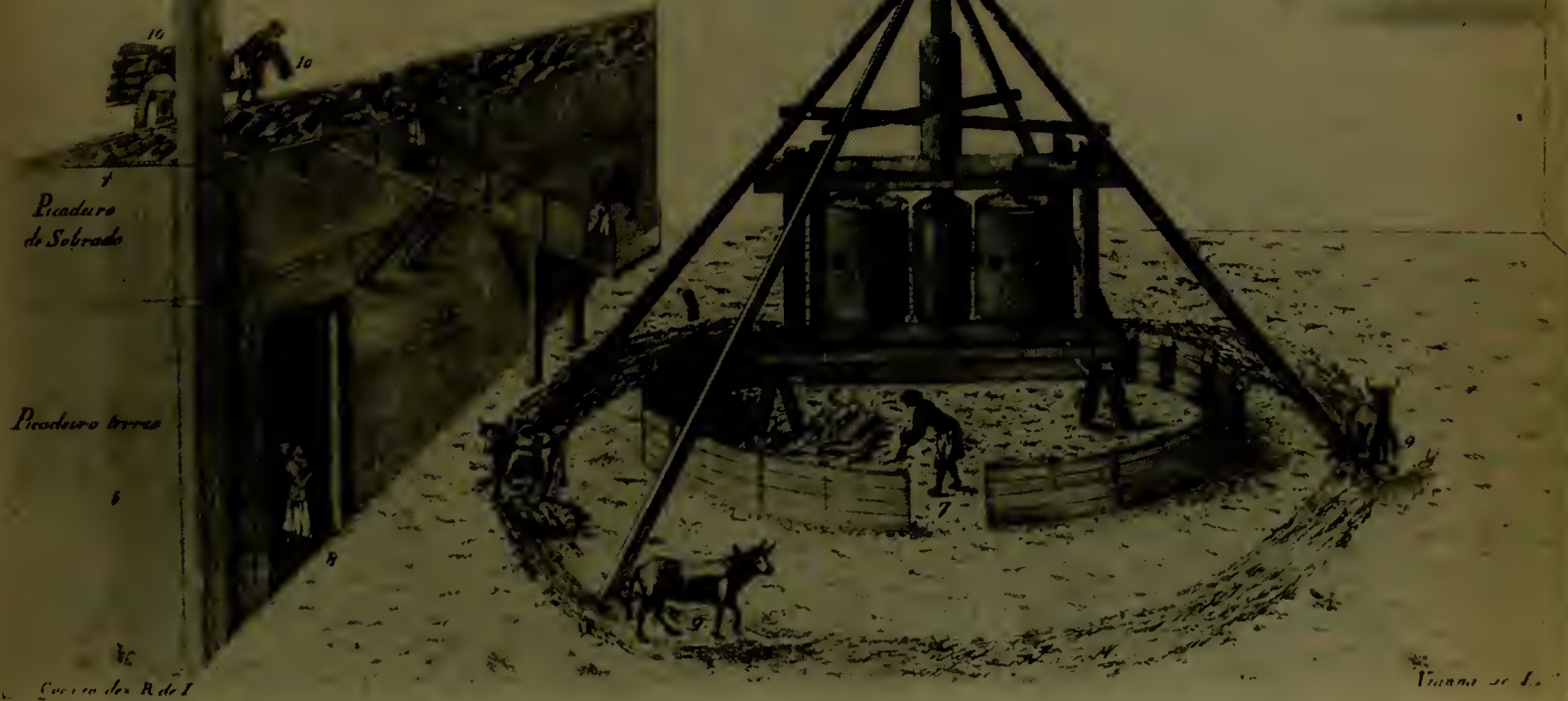
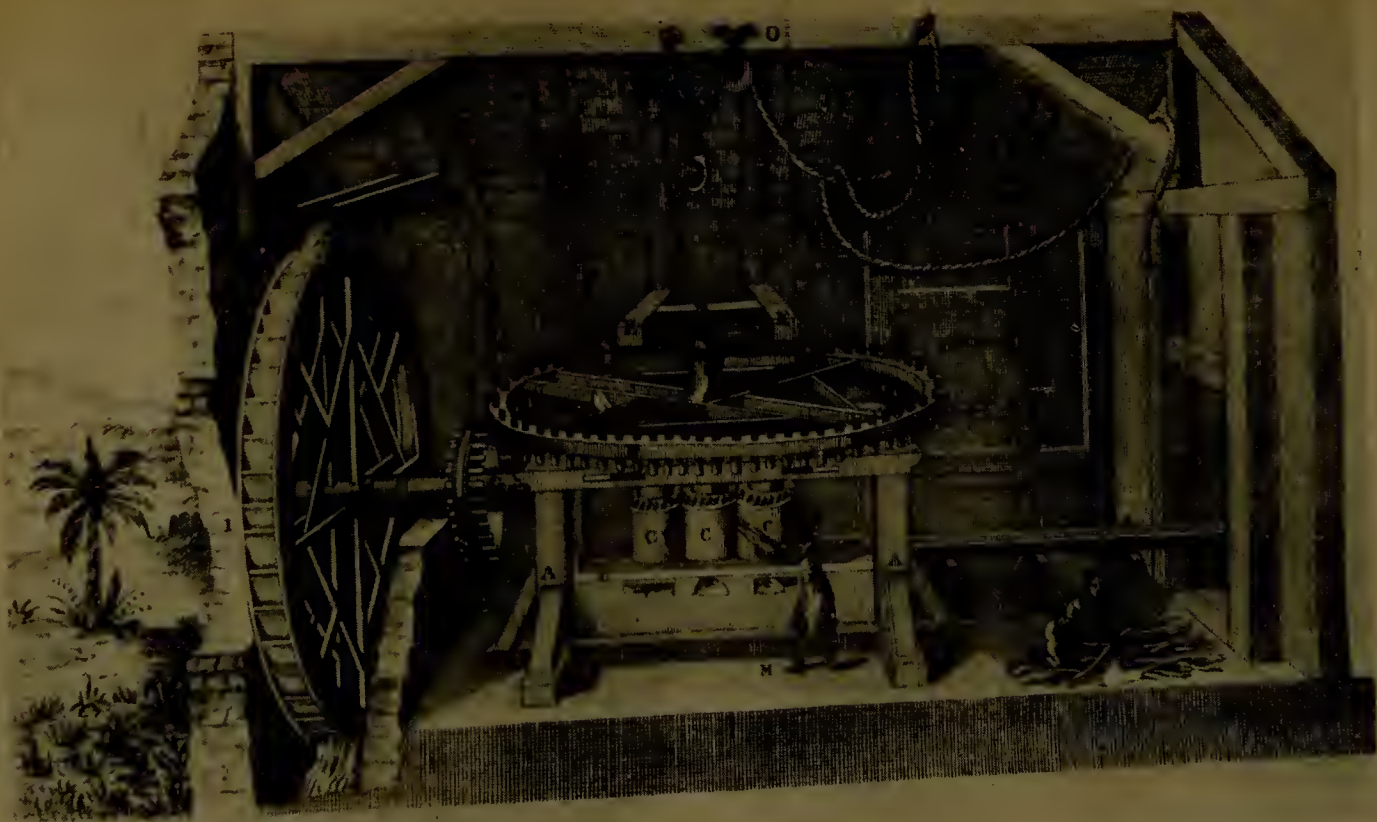
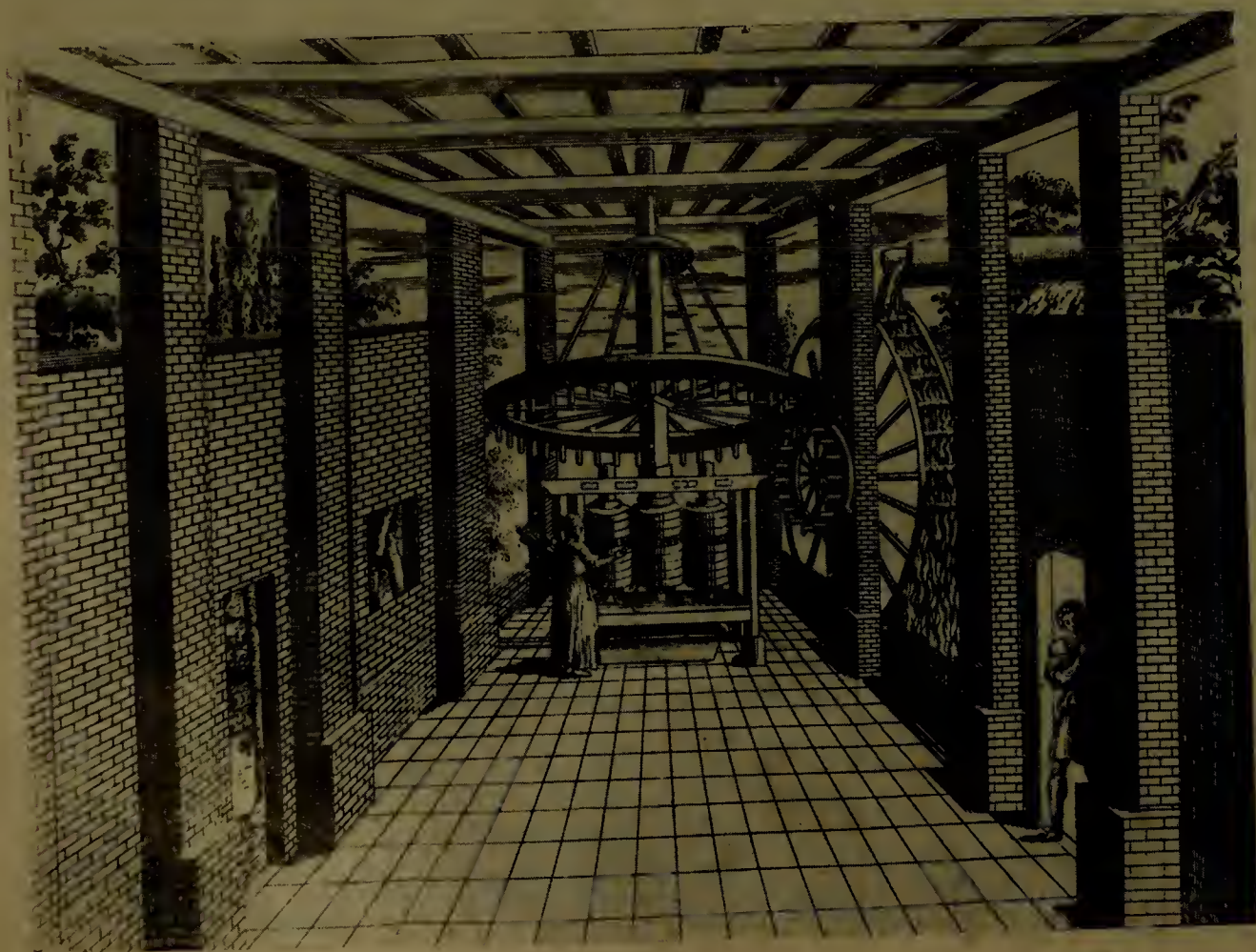
Novas conquistas foram lentamente obtidas no campo da pesquisa histórica: Faculdades de Filosofia quando do nível da Universidade de São Paulo contribuiram para a formação de especialistas efetivamente dotados do instrumental teórico e prático indispensável às vocações antes desassistidas, e mais de uma instituição oficial animaria atividades dessa ordem promovendo publicações, divulgando documentos valiosos. Algumas chegariam mesmo a organizar pequenos setores de pesquisas, como fêz o Instituto do Açúcar e do Álcool, de tão assinalada presença no campo cultural do Brasil, desde sua criação. O Serviço Especial de Documentação Histórica da autarquia açucareira, ao cabo de três décadas, logrou reunir uma considerável massa de documentos, inclusive manuscristos inéditos, micròfilmados em arquivos portuguêses e de interêsse para o estudo retrospectivo da formação econômica brasileira, ou antes, do chamado ciclo do açúcar. O pesquisador Gildo Moura que desde a primeira hora se propôs a levar a cabo a missão cometida ao S.E.D.H., provàvelmente não consideraria concluída sua tarefa sem a publicação de um catálogo geral e comentado dos engenhos de Pernambuco ao longo do período colonial, por êle organizado, e cuja edição constituirá, como sucedeu com os 3 volumes da série "Documentos para a História do Açúcar" —, uma magnífica contribuição para a história ainda por ser escrita dessa economia setorial.

Uma amostra da documentação inédita reunida pelo S.E.D.H. é a relação datada de 1761, dos engenhos de Pernambuco, capitania que então ostentava uma grandeza territorial forjada nos primórdios da colonização, perdida, porém, quando as punições régias se abateram implacáveis sôbre aquela velha terra brasileira, cenário de constantes lutas libertárias.

Desde fins do século XVII, iniciara-se a decadência da outrora florescente indústria açucareira na região, provocada por motivos diversos, como foi a concorrência cada vez mais forte da produção das colônias européias nas Antilhas, enquanto no âmbito interno acontecia a corrida do ouro em Minas Gerais. Preocupado com a situação pouco rendosa de sua colônia americana, o govêrno português estabeleceu na praça de Lisboa, a 30 de julho de 1759, a Companhia Geral de Pernambuco e Paraíba. "Era uma das medidas de regeneração econômica que o Marquês de Pombal, o poderoso ministro de D. José, tentara para salvar o país do descalabro em que o lançaram os faustosos desperdícios de D. João V, em sua caricata imitação do Rei Sol", observaria Rodolfo Garcia em trabalho que Oliveira Lima interessado no govêrno de José César de Meneses, aguardaria com curiosidade, porque "a administração de Pernambuco no século 18 é muito pouco conhecida. O que se conhece dêsse século no Brasil é o que diz respeito a Minas e ao Grão Pará" (3). Analisando a situação encontrada pela Companhia, friza Garcia que "antes do seu estabelecimento existiam nas capitanias de Pernambuco e Paraíba 267 engenhos de açúcar que já vinham dos tempos da ocupação holandesa, dos quais muitos se achavam arruinados e quase perdidos; até 31 de dezembro de 1778 erigiram-se com o seu auxílio 123, completando-se o total de 390 engenhos correntes e moentes, que produziam avultadas safras". Vencidos os dois anos iniciais de atividade — um "interregno de esterilidade" segundo Garcia —, a Companhia exportava .... 72.082 caixas de açúcar, ou seja, uma média anual de 7.208 caixas de 42 arrobas, índice que se elevaria a 10.116 caixas, em 1775. (4)

Portando no sêlo a imagem de Santo Antônio e o dístico *Ut luceat omnibus*, a finalidade da Companhia era a exploração do comércio de exportação e impor-

tação daquelas Províncias com Portugal, sendo-lhe garantida pelo govêrno, a preferência na compra dos principais gêneros e produtos coloniais, além do monopólio da navegação, tudo por um período de vinte anos. Seus acionistas categorizados tinham homenagens especiais, e aquêles que possuíam um número igual ou superior a dez ações alcançavam o privilégio da nobreza, o que revela bem a composição da Companhia e a quem deveria ela beneficiar. Tantas prerrogativas permitiram um crescimento considerável na exportação do açúcar pernambucano, mas, como era inevitável, a indústria ou mesmo as capitanias não lograram através da ação do empório lisboeta, qualquer solução para problemas estruturais que continuaram se agravando. Entende Pereira da Costa que o monopólio comercial prejudicou a agricultura, porque "matou a nossa pequena e nascente indústria, e quase tôdas as fortunas desapareceram do país para se entesourar nas arcas da Companhia, em Lisboa" (5). Por sua vez, o Professor Artur César Ferreira Reis reconhece que além de vender as mercadorias a preços exorbitantes, pesava sôbre a Companhia de Pernambuco a acusação de "fraudar as rendas aduaneiras... não assegurar às duas capitanias, que seriam beneficiadas de sua existência os elementos indispensáveis a que se restaurassem, pelo que o açúcar e os outros gêneros de sua produção estavam a diminuir como alicerce da economia regional" (6). Avolumaram-se, então, as queixas das Câmaras de Olinda, Recife e da Paraíba, pedindo sempre a Lisboa a extinção da Companhia que, de sua parte, defendia-se acusando os senhores-de-engenhos daquilo que a linguagem moderna chama de "maus empresários". Para Rodolfo Garcia, "em geral, os historiadores se mostram infensos à instituição, porque só contam como elementos de apreciação os abusos que a Companhia introduziu no comércio, em detrimento dos seus freguêses". E muito embora reconhecesse que "êsses abusos são inegáveis", e que "das relações sempre irritantes de credores para devedores surgiram, é certo, bem graves queixas e reclamações", insistia com muita procedência o erudito Diretor da Biblioteca Nacional, que os diretores da Companhia em Pernambuco "se achavam confusos no que se dizia a respeito da assistência que deviam prestar aos senhores-de-engenhos, porque já tendo feito a muitos com fazendas e dinheiros, consideravam que a maior parte dos engenhos se achavam gravados em empenhos sucessivos, pelas desordens e mau govêrno de seus proprietários, que queriam sustentar um fausto desigual às suas posses, pois pretendiam não só os gêneros precisos à conservação de suas lavouras, mas ainda fazendas de grande custo para pagarem com longas esperas". Melhor conhecedor da realidade local, e convencido, talvez, de que a ação de uma companhia comercial destinada pelos círculos da côrte a operar em têrmos mopopolísticos numa colônia de exploração não poderia se conduzir de forma diversa — atitude que o levaria a desenvolver argumentos ausentes nas teses legìtimamente adotadas pelos historiadores nativistas —, ponderava Rodolfo Garcia, citando o Governador José César de Meneses em sua primeira informação sôbre a Companhia, que entre credores e devedores, "certo era que êstes não eram os mais inocentes; uns e outros necessitavam de corretivos". Era como se dissesse que nos canaviais pernambucanos repetia-se o quadro descrito pelo Padre Fernão Cardim no primeiro século, que ali se cultivavam as causas remotas das muitas distorsões e crises repetidas pelos tempos afora sem correções.

Declarada extinta em 1780, quando aboliram-se seus privilégios, iniciou-se a liquidação da Companhia Geral de Pernambuco e Paraíba. Seria um processo destinado a se prolongar por um período excepcionalmente longo, em grande parte, conseqüência das dívidas dos proprietários com seus financiadores. Em trabalho recente, observa Carlos Guilherme Mota que, inativa de 1807 a 1821, a junta liquidatária a pedido dos acionistas foi exonerada pelas Côrtes, passando sua missão para a Junta local da Companhia do Grão Pará e Maranhão. "O caráter de tal instituição fica bem explicitado quando se lembra que, após a Independência, a portaria de D. Pedro, de 22 de janeiro de 1824, autorizava J.A. Soares Leal a fazer a cobrança das dívidas no Brasil... Dentro dessa perspectiva — acrescenta o professor da Universidade de São Paulo —, não será difícil compre-

Engenho movido à tração animal — Estampa reproduzida do livro do Frei José Mariano da Conceição Velloso, **O FAZENDEIRO DO BRASIL — Tomo I — Parte I — Da Cultura das Canas, e factura do assucar,** Lisboa, 1798 Gentileza da Biblioteca Nacional.

Engenho de açúcar (provàvelmente da Sicília) movido à água. Reprodução de uma estampa do livro de José Rodrigues de Mello, **DE RUSTICIS BRASILIAE REBUS CARMIUM. Libri IV. Accedit Prudentti Brasiliensis — DE SACCHARI OPIFICIO CARMEN** — Roma, 1781 — Gentileza da Biblioteca Nacional.

Engenho de açúcar, movido por roda d'água — Reprodução da Estampa 3, do livro de Frei José Mariano da Conceição Velloso, — **O Fazendeiro do Brasil**, — Tomo I, Parte II, da cultura das canas, e factura do assucar — Lisboa, 1798. Gentileza da Biblioteca Nacional.

ender que um dos atos revolucionários em 1817 tenha sido a união da administração dos fundos da Companhia de Pernambuco ao Erário realizada por grupo liderado pelo comerciante brasileiro Gervásio Pires Ferreira"(7).

Em 1848, esclarece Pereira da Costa citando Fernandes Gama, "não estavam ainda liquidados os negócios da Companhia, e se faziam execuções nos bens dos herdeiros dos seus devedores", fatos que, possìvelmente, serviram para irritar ainda mais um ambiente carregado de um sentimento nativista fundado em idéias e sobretudo diante do domínio do comércio recifense por elementos lusitanos, com exclusão de brasileiros. Sem esquecer a gravidade dos problemas sociais enfrentados pelos meios rurais, onde afinal, iniciou-se a luta armada, o comportamento dos antigos reinóis na praça do Recife contribuiu poderosamente para a radicalização praeira: era um desafio que os herdeiros de 1817 não deixariam sem resposta. O autor dos *Anais Pernambucanos,* acrescentaria que em 31 de dezembro de 1880 ainda circulava o balanço do ativo e passivo da Companhia, último documento referente a sua liquidação. Concluia-se, por fim, um processo que, iniciado nos tempos coloniais, arrastou-se durante um século e, por pouco, êsse episódio da luta de interêsses remanescentes da antiga metrópole não alcançaria a alvorada republicana.

* * *

A relação que se segue — reproduzida na sua grafia original —, representa o primeiro levantamento procedido pela Companhia Geral de Pernambuco e Paraíba na área de jurisdição do seu monopólio comercial. Dá conta dos engenhos-de-açúcar, moentes e de fogo morto existentes na região, em 1761, inventariando, ao mesmo tempo, os respectivos proprietários. Aliás, nesse particular o documento parece um tanto vago: por vêzes se refere explìcitamente aos proprietários, mas em maior número alude a alguém "que se acha" no engenho, qualificação imprecisa, como é comum aos escritos coloniais, daí admitir-se que a expressão diga respeito mesmo aos respectivos donos.

Mais tarde, em 1774, o Governador José César de Meneses ao encaminhar à Côrte de Lisboa seu relatório geral da Capitania,(8), revelaria um número maior de engenhos, particularmente na zona sul, crescimento que em alguns casos teria sido considerável, atribuindo-se aos mesmos, aos estímulos de início proporcionados pela Companhia. Tais índices possìvelmente influiram para Rodolfo Garcia a acreditar que a iniciativa pombalina teve conseqüências proveitosas para o açúcar pernambucano. Não pensava da mesma forma Pereira da Costa: analisando menos as questões econômicas, e mais sensível às queixas e reações do espírito nativista, o mestre recifense seria antes um defensor dessa corrente que repelia com ardor e também à luz clara dos documentos, qualquer interpretação compreensiva para com uma exploração sempre parasitária, e cruel tôda vez que julgou em perigo seus interêsses coloniais.

RELLAÇÃO DO NUMERO DE ENGENHOS MOENTES, E DE FOGO MORTO QUE HÁ NAS CAPITANIAS DE PERNAMBUCO, E PARAYBA E EM CADA HUA DAS SUAS FREGUEZIAS (*)

VILLA DO RECIFE, E SEU TERMO

Freguezia da Moribeca

Emgenho de S. André, de Affonço de Albuquerque e Melo. *Emgenho do Garapé,* de D. Brites de Mello. *Emgenho de Penamduba,* de Francisco Paes de Mello, *Emgenho de Megoaipe,* do Capitam Claudio Brandão. *Emgenho de S. Bertholameo,* de Ignacio da Cunha. *Emgenho da Muribequinha,* de Paulo Leitão de Albuquerque. *Emgenho Novo,* do Capitam Affonço de Albuquerque e Mello. *Emgenho de Mangaré,* de

Francisco Xavier de Albuquerque. *Emgenho do Salgadinho,* de Francisco Ferreira Dias. Emgenho de fogo morto: 1 — Total de moentes: 9.

Freguezia do Cabo

Emgenho da Ilha, em que se acha o Morgado João Paes Barreto. *Emgenho Velho,* em que se acha o Padre Caetano Alvares Correia. *Emgenho da Jurissaca,* em que se acha Estevão Paes Barreto. *Emgenho de S. Francisco da Utinga,* em que se acha Nicolao Coelho de Albuquerque. *Emgenho do Pitimbu,* em que se acha Filipe Roiz Campello. *Emgenho do Garapu,* em que se acha José Roiz de Castro. *Emgenho Novo,* em que se acha Miguel Ribeiro Ribas. *Emgenho dos Algodoaes,* em que se acha João Baptista de Vasconcelos. *Emgenho de Arariba de Sima,* em que se acha o Capitam Nuno Camelo de Sá. *Emgenho de Arariba de Baixo,* em que se acha a viúva D. Josefa de Lacerda. *Emgenho do Pantorra,* do Capitam Gonçallo Francisco Xavier. *Emgenho do Buraem,* do Capitam João Cavalcante de Albuquerque. *Emgenho de Martapargipe* em que se acha o Capitam João Cavalcante de Albuquerque. *Emgenho do Pirapama,* em que se acha o Mestre de Campo João Marinho Falcão *Emgenho do Mulinote,* em que se acha o Alferes José Roiz de Castro. *Emgenho de Jacubaí,* dos Religiozos de S. Bento. *Emgenho de S. Braz. Emgenho de S. João Evangelista. Emgenho do Sr. Bom Jesvs. Emgenho do Trapixe. Emgenho da Guerra. Emgenho de S. Estevão.* — Emgenhos de fogo morto: 4 — Total de moentes: 22.

Freguezia de Ipojuca

Emgenho do Cayte. Emgenho de Sibiró de Sima. Emgenho da Tapera, em que assiste Antonio de Albuquerque Maranhão. *Emgenho do Trapixe,* em que assiste José Ignacio de Aroche. *Emgenho da Penderama,* em que assiste o Padre Manuel de Mesquita e Silva. *Emgenho do Massangano,* pertencente ao dito. *Emgenho da Pindoba de Baixo,* em que se acha João Martins Xavier. *Emgenho do Salgado,* em que se acha João Lopes Salgado. *Emgenho de N. Sra. da Conceiçam,* em que se acha João Alvares Peixoto. *Emgenho da Tabatinga,* em que se acha Luiz Filgueira de Menezes. *Emgenho da Bertioga,* em que se acha Manuel Barboza. *Emgenho da Pindoba de Sima,* de Pedro Alvares Peixoto. *Emgenho de N. Sra. do Pillar,* de Ambrozio Machado da Cunha. *Emgenho do Pará,* em que se acha Domingos Gomes de Miranda. Emgenhos de fogo morto, 11 — Total: moentes: 14.

VILLA DE SERINHAEM E SEO TERMO

Emgenho do Anjo, em que assiste o capitam Antonio Luiz da Cunha. *Emgenho do Aratangil,* em que se acha a viuva D. Luzia de Mendonça. *Emgenho do Sibiro do Cavalcante,* em que se acha João da Rocha Vieyra. *Emgenho do Cucahu,* em que se acha Manuel de Barros Franco. *Emgenho do Ryo Fermozo,* em que se acha Manuel de Almeida. *Emgenho de S. Anna do Mato Groço,* em que se acha Antonio Gomes Carneiro. *Emgenho do Trapixe,* em que se acha Antonio Cazado Lima. *Emgenho do Ginipapo,* em que se acha Jeronymo Salgado de Castro Aroche. *Emgenho da Chaquinha,* em que se acha Francisco de Barros Rego. *Emgenho do Rozario,* em que se acha Francisco de Mello e Albuquerque. *Emgenho da Ubaca de Sima,* em que se acha

(*) Arquivo Histórico Ultramarino (Lisboa) — Papéis Avulsos de Pernambuco — Caixa 50.

Frei Antonio de de Santa Maria. *Emgenho do Sibiró de S. Paulo*, em que se acha Damião Salgado. *Emgenho de Agoa Fria*, em que se acha o sargento-mor Manuel de Barros. *Emgenho de Camaragibe*, em que se acha João Roiz Pereira. *Emgenho do Quelebá*, em que está Paulo Soares da Cunha. *Emgenho de Angelin*, em que está Antonio Ferreira de Souza. *Emgenho da Cachoeyra*, de Manuel de Araujo de Azevedo. *Emgenho do Buraem*, em que está Francisco Ferreira de Azevedo. *Emgenho de Goyanna*, em que se acha Thomé Teixeira Ribeiro. *Emgenho do Jagaré*, em que se acha Gaspar Vanderley Pimentel. *Emgenho da Boa Vista*, em que se acha Salvador dos Reys. *Emgenho do Cucahu de Sima*, em que se acha o Padre Francisco Alvares da Costa. *Emgenho do Chango*, em que se acha Antonio da Costa Santos. *Emgenho de S.* Jozé da Aldea, em que se acha Christovão Ferreira de Almeida. Emgenhos de fogo morto: 1 — Total: Moentes: 24.

FREGUEZIA DE UNNA

Emgenho do Aracú, em que se acha Manuel da Costa de Araújo. *Emgenho de S. João das Ilhetas*, em que se acha Luiz Nunes da Silva. *Emgenho Novo*, em que se acha Luiz Falcão Emserrabodes. *Emgenho do Unna*, em que se acha Antonio Feijo de Mello. *Emgenho do Tibiry*, em que se acha Bento Roiz Bezerra. *Emgenho das Mambucabas*, em que se acha José Luiz Paes de Mello. *Emgenho de S. Antonio do Mascate*, em que se acha Euzebio Cavalcante Bezerra. *Emgenho da Pintuga*, em que se acha João Lins Vanderley. *Emgenho do Jassirú*, em que se acha o Padre Jozé Mauricio. *Emgenho da Palma*. Emgenhos de fogo morto, 1: Total: moentes: 10.

VILLA DO PORTO CALVO

Emgenho Novo, em que se acha o Capitam mor Gonçalo da Rocha Vanderley. *Emgenho do Escurial*. *Emgenho dos Prazeres*. *Emgenho de S. Anna*. *Emgenho de Camaragibe*, em que se acha o Padre Manoel Gomes. *Emgenho do Vale Fermozo*, em que se acha Thomaz Fernandes Caldas. *Emgenho de Buenos Ayres*, em que se acha o Capitam Amador de Queiroz Coutinho. *Emgenho do Samba*, em que se acha o Capitam Bertholameo Lins. *Emgenho do Zomby*, em que se acha Antonio Luiz de Moura. *Emgenho do Lucena*, em que se acha Domingos da Costa Cortez. *Emgenho do Meyo*, em que se acha João Lins de Vasconcelos. *Emgenho da Cachoeyra*, em que se acha Francisco da Rocha Vanderley. *Emgenho de Buenos Ayres*, em que se acha a viuva D. Francisco Josefa Thereza Lins. *Emgenho da Gitituba*, de Manoel Carvalho de Macedo. Emgenho de fogo morto, 1 — Total de moentes: 14.

VILLA DAS ALAGOAS E SEO TERMO

Alagoa do Sul

Emgenho da Terra Nova, em que se acha Brites de Araujo. *Emgenho Novo*, dos herdeiros do Coronel Francisco de Barros Pimentel. *Emgenho do Pillar*, de João de Araujo Lima. *Emgenho Velho*, de D. Jozefa de Caldas. *Emgenho do Grujahú*, de Antonio Pinto Nogueira. *Emgenho do Lamarão*. *Emgenho da Lama*, da viuva do Capitam mor Alexandre Salgado. *Emgenho da Gorganema*, do Capitam mor Diogo de Albuquerque. *Emgenho do Massangana*, de Bento Pereira Guimarães. Emgenhos de fogo morto, 3 — Total de moentes, 9.

Alagoa do Norte

Emgenho de S. Jozé, do Capitam Manoel de Mello Falcão. *Emgenho do Satuba de Sima,* dos herdeiros de Antonio de Araujo. *Emgenho da Campina,* do Padre Antonio de Barros. *Emgenho da Satuba de Baixo,* dos herdeiros de Bernardo Correa. *Emgenho do Mundahú,* do capitam Vasco Marinho Falcão. *Emgenho da Garça Torta,* de Jozé da Costa. *Emgenho da Utinga,* do capitam mor João Gomes Calheiros. *Emgenho do Páo Amarelo,* de Antonio Gomes de Mello. *Emgenho da Cachoeyra,* de Manuel Roiz Calheiros. Emgenho de fogo morto, 1 — Total de Moentes: 9 = Totais:

Freguezia de S. Miguel

Emgenho do Giquihá, do Capitam mor João Marinho Falcão. *Emgenho da Misericordia,* de Alexandre Barbosa Passos. *Emgenho do Furado,* da viuva Mariana de Araujo. *Emgenho da Tapera,* de Antonio da Silva Cardoso. *Emgenho da Conceiçam,* dos herdeiros de Antonio de Araujo Barbosa. *Emgenho da Catumba,* do Capitam mor João da Rocha. *Emgenho do Sinimbú,* dos herdeiros de João de Araujo Lima. *Emgenho do Cayte,* dos herdeiros de Antonio Luiz. *Emgenho do Canto Escuro,* de Antonio Telles. Emgenhos de fogo morto, 1 — Total de moentes: 9.

VILLA DO PENEDO, E SEU TERMO

Emgenho do Brejo Grande, em que assiste Manoel Coelho Vieyra. *Emgenho do Brejo, na Ilha do Parauna,* em que assiste Manoel Pinto Soares. *Emgenho da Ilha da Parauna,* em que assiste o Padre Felis Gonçalves. *Emgenho da Barra das Laranjeiras,* em que se acha Gonçalo de Mello Feyo. *Emgenho da Piranga,* em que se acha o Padre Jozé da Costa. *Emgenho de S. Jozé do Saco,* dentro, em que se acha José Francisco de Lacerda. Emgenhos de fogo morto, 3 — Total de moentes: 6.

CIDADE DE OLINDA, E SEU TERMO

Freguezia da Varge

Emgenho dos Apepucos, do Capitam mor Pedro Velho Barreto. *Emgenho da Caza Forte,* em que se acha Caetano Camello. *Emgenho do Monteiro,* do Padre Jozé Camello Pessoa. *Emgenho de S. João,* em que se acha Jozé Paulinho Clemente. *Emgenho de S. Cosme, e Damião,* de Antonio Correa. *Emgenho do Brum,* em que se acha Jozé Pedro dos Reys. *Emgenho do Curado,* em que se acha o Padre Vasco Vaz da Silva. *Emgenho de S. Francisco,* de Manoel Ferreira da Costa. *Emgenho do Tigipihó,* pertencente ao dito. *Engenho do Jiquihá,* pertencente aos herdeiros de Roque Antunes. *Emgenho da Madanella,* do Dr. João Roiz Collaço. *Emgenho da Torre,* do Capitam Manoel Roiz Campello. Emgenhos de fogo morto, 3 — Total de moentes: 12.

Freguezia de S. Amaro de Jaboatão

Emgenho do Moreno, de Domingos Bezerra Cavalcante. *Emgenho da Senhora S. Anna,* de Nicoláo Coelho de Lacerda. *Emgenho do Catende,* em que se acha Simão Pereira da Silva. *Emgenho dos Bulhões,* em que se acha Francisco de Moura Rolim. *Emgenho dos Pintos,* em

que se acha Pedro Ferraz de Azevedo. *Emgenho do Grujahu de Sima,* em que se acha Bento Gonçalves Camello. *Emgenho do Grujahú de Baixo. Emgenho Velho,* em que assiste o Padre Vasco da Silva. *Emgenho da Suasuna,* em que assiste Antonio Jozé. *Emgenho da Caruama,* de Jozé Martins Leitão. *Emgenho do Camassary,* em que assiste o Padre Frei Jozé de S. Catherina. *Emgenho de N. Senhora do Carmo, e S. Cruz,* em que assiste Ignacio de Barros. Emgenhos de fogo morto, 2 — Total de moentes: 12.

Freguezia de S. Lourenço da Matta

Emgenho do Tanhega, do Capitam mor Jozé Camello. *Emgenho* do Reverendo Padre Jozé Barboza Silva. *Emgenho Novo,* de Pedro de Araujo de Azevedo. *Emgenho do Páo do Alho,* do sargento mor Manoel Martins da Cunha. *Emgenho do Ramos,* do Capitam Alexandre Correa. *Emgenho do Mussurepe. Emgenho da Muribara,* de Antonio Ferreira Pinto. *Emgenho de S. Antonio do Camorim,* em que se acha o Padre Luiz Correa. *Emgenho de S. João,* em que se acha o Capitam Andre de Barros Rego. *Emgenho do Masiapé,* em que assiste o Padre João do Rego Barros. *Emgenho de Camaragibe,* em que assiste João Cavalcante de Mello. *Emgenho da Tiumu,* em que assiste Diogo Soares de Albuquerque. *Emgenho do Mocoto,* em que assiste Domingos de Abreu Vasconcelos. *Emgenho de N. Senhora da Luz,* em que se acha Francisco Ferreira Bezerra. *Emgenho de S. Antonio do Penedo,* de Miguel Borges Pereira. *Emgenho do Penedinho,* em que se acha Domingos da Silva Costa. *Emgenho Novo de Sima,* do Padre Jozé Barbosa. Emgenhos de fogo morto, 2 — Total de moentes: 17.

Freguezia de Nossa Senhora da Luz

Emgenho dos Covas, em que se acha Luiz Carlos Teixeira. *Emgenho de S. Jozé,* em que se acha Mathias de Souza de Carvalho. *Emgenho da Canavieyra,* em que se acha Manoel Ferreira Barboza. *Emgenho de S. Roza,* em que se acha D. Anna de Moura e Souza. *Emgenho Papicurú,* em que se acha Manoel dos Santos Carneiro. *Emgenho do Senhor Bom Jesus da Matta,* em que se acha Manoel Teixeira de Oliveira. *Emgenho chamado o da Cotunguba,* em que se acha João de Moura Borba. *Emgenho da Volta do Sipó,* em que se acha Antonio Mendes da Rocha. *Emgenho da Palheta,* em que se acha Antonio Salgueiro. *Emgenho de Nossa Senhora da Luz,* em que se acha Antonio Salgueiro. *Emgenho de Unna,* de Antonio Ferreira de Mello. *Emgenho do Apuhá,* em que se acha o Padre Francisco Cavalcante de Albuquerque. *Emgenho de Nossa Senhora de Nazareth do Posso.* Emgenhos de fogo morto, 4 — Total de moentes: 13.

Freguezia de S. Antam

Emgenho de N. Sra. da Conceiçam, em que se acha Pedro Ribeiro da Silva. *Emgenho de N. Snra. do Rozario das Cazinhas,* em que se acha Francisco Barboza Barros. *Emgenho de N. Senhora da Estrela da Serra,* em que se acha Manoel dos Prazeres da Costa. Emgenhos de fogo morto, 1 — Total dos moentes: 3.

VILLA DE IGARASÚ, E SEU TERMO

Emgenho do Monjope. Emgenho do Inhamá, em que se acha o Capitam João Marques Bacalhao. *Emgenho de Gongasary,* em que se

acha Cosme Baptista Cabral. *Emgenho de Jagoaribe de Baixo,* de D. Maria Pereira de Lacerda. *Emgenho de Parájuhy,* de D. Marianna de Moura do Espírito Santo. *Emgenho Novo,* em que se acha Zuzarte Teixeira de Azevedo. *Emgenho do Araripe,* do Capitam mor João Carneiro da Cunha. *Emgenho de Agoa,* em que se acha Antonio Gonçalves Chaves. *Emgenho de Mussurepé,* do Reverendo Padre Gonçallo Pereira Ribeiro. *Emgenho de Mussupinho,* de Antonio de Araujo de Vasconcelos. *Emgenho de Araripe,* do Capitam Francisco Correia de Oliveira. *Emgenho do Cumbe,* de que hé rendeiro o Reverendo Padre Luiz Ferreira. *Emgenho do Carahu,* do Capitam Salvador Coelho. Emgenhos de fogo morto, — Total dos moentes: 13.

Freguezia de Tracunhaem

Emgenho da Aldeia, do Capitam Luiz da Costa Pereira. *Emgenho dos Marotos,* do Capitam Antonio de Lima Barbalho. *Emgenho do Cassiculé,* da viúva Antonia de Negreiros. *Emgenho do Pirapuá,* do Sargento mor Luiz Ferreira Feyo. *Emgenho da Alagoa da Anta,* de Urbano da Silva. *Emgenho do Pagy,* do Capitam Manoel Mendes de Vasconcelos. *Emgenho do Bonito,* do Capitam Amaro Mendes (Sic) Coutinho. *Emgenho do Rozario,* do Capitam João Carlos de Castro. *Emgenho do Goytá,* do Capitam Christovão de Olanda. *Emgenho da Terra Vermelha,* de Francisco Gomes da Cunha. *Emgenho de Goabiraba,* de Francisco Xavier Barboza. *Emgenho da Passasunga,* do Capitam Domingos Lopes Barbosa. *Emgenho Novo,* de Francisco Gomes. *Emgenho do Pindobal,* de Domingos de Abreu. *Emgenho de S. Gonçalo,* de que hé rendeiro João Gomes de Mello, Emgenhos de fogo morto, 2 — Total dos moentes: 15.

Itamaracá, e Tigicupapo

Emgenho chamado o Posso Redondo. Emgenho de Araripe do Meyo. Emgenho de Araripe de Baixo. Emgenho Tapirema. Emgenho N. Senhora do Amparo. Emgenho da Invocação de S. João. Emgenho chamado *Macucheira. Engenho chamado Massaranduba. Emgenho* chamado *Magaho de Baixo. Engenho* chamado *Magaho de Sima. Engenho* chamado do *Mundo Novo,* de que hé senhor Antonio da Costa Leitam. *Emgenho do Carahu,* do Capitam Salvador Dormundo. Emgenhos de fogo morto, 2 — Total de moentes: 12.

CAPITANIA DE GOYANNA, E TACUARA

Emgenho do Jacaré, em que se acha o Padre Frei João de Santa Maria. *Emgenho Novo de N. Senhora do Desterro,* em que se acha o Padre Francisco Lopes Barros. *Emgenho da Boa Vista,* em que se acha o Capitam mor Jozé Camello. *Emgenho do Diamante,* em que se acha Claudio Brandão Malheiros. *Emgenho da Nova Fabrica,* em que se acha Francisco Lopes Barros. *Emgenho da Cachueyra,* de Francisco Gomes de Brito. *Emgenho do Abahay,* em que se acha Agostinho de Castro Grandio. *Emgenho da Tabatinga,* em que se acha Jeronymo de Barros. *Emgenho do Souza,* em que se acha Manoel Cardozo de Mello. *Emgenho do Brandão,* em que se acha Jozé Roiz Correa. *Emgenho de Mercé,* em que se acha João Bezerra de Vasconcelos. *Emgenho da Alagoa Seca,* em que se acha Antonio de Souza de Azevedo. *Emgenho do Sipoal,* em que se acha João Dias da Silva. *Emgenho do Sergipe de Sima,* em que se acha João Mendes de Vasconcelos. *Emgenho do Sergi do Borges,* em que se acha Estevão Vicente. *Emgenho do*

Cangahú, em que se acha Mathias Dias da Silva. *Emgenho de Sergipe,* de Estevão Vicente. *Emgenho do Bujary,* em que se acha Antonio de Albuquerque e Mello. *Emgenho do Catu,* em que se acha o Padre Pedro Bandeira de Mello. *Emgenho da Pedreira,* em que se acha Jozé de Barros Falcão. *Emgenho do Mussumbú,* em que se acha Jorge Cavalcante de Albuquerque. *Emgenho do Callugy,* em que se acha Cosme Alvares de Carvalho. *Emgenho da Mariuna* (?), em que se acha Manoel Pinto de Castro. Emgenhos de fogo morto, 1 — Total de moentes: 23.

CAPITANIA DA PARAYBA

Engenho do Taypu, do Capitam Manoel Cavalcante de Albuquerque. *Emgenho do Spirito Santo,* do Capitam mor Francisco do Rego. *Emgenho dos Reys,* de Manoel Martins Grangeiro. *Emgenho de S. João,* de João Velho Barreto. *Emgenho das Tabocas,* de Padre Francisco Xavier de Viveiros. *Emgenho da Pindoba,* do Capitam mor Antonio Pereira. *Emgenho do Inhobim,* de Francisco Pinto Correa. *Emgenho do Puxy de Sima,* de João do Rego. *Emgenho do Puxy de Baixo,* de Francisco de Abreu. *Emgenho do Tibiry,* de Bento Luiz da Gama. *Emgenho do Papuhá,* dos Reverendos Padres do Carmo. *Emgenho de Unna,* do Mestre de Campo Mathias Soares Taveira. *Emgenho do Murcú,* dos Reverendos Padres de S. Bento. *Emgenho do Meyo,* do Thenente Coronel Francisco da Silva. *Emgenho Novo,* do Capitam Jozé Pereira. *Emgenho Novo,* do Capitam Antonio Jozé de Foyos. *Emgenho das Barreiras,* do Capitam mor Francisco de Mello. *Emgenho do Gargaú,* do Padre Manoel Carvalho. *Emgenho da Camaratuba,* de Nicoláo Mendes de Vasconcelos. Emgenhos de fogo morto, 2 — Total de moentes: 20.

Na Capitania do Ryo Grande, achão-se dous Emgenhos moentes, e hum de fogo morto.

TOTAL:	MOENTES	FOGO MORTO
	268	40

BIBLIOGRAFIA

1 — *Relatório sôbre as capitanias conquistadas no Brasil pelos holandeses* (1639) — Adriaen van der Dussen — Introdução — Instituto Açúcar e do Álcool, Série História, vol. III — Rio de Janeiro, 1947, pág. 10.

2 — "O que deve ser uma história do Brasil", *in O Estado de São Paulo,* edição de 19 de agôsto de 1909 — Reproduzido *in* Oliveira Lima — *Obra Seleta,* Instituto Nacional do Livro/Conselho Federal de Cultura, Coleção Centenário, Rio de Janeiro, 1971, pág. 696.

3 — Carta datada de Parnamirim (Recife), 6 de novembro de 1919, *in Cartas a Rodolfo Garcia,* Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro, 1970, pág. 36.

4 — "A Capitania de Pernambuco no Govêrno de José Cézar de Menezes (1774-1787), *in Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro,* Tomo 84, Rio de Janeiro, .. 1919, págs. 538/540.

5 — *Anais Pernambucanos,* Vol. VI, Arquivo Público Estadual, Recife, 1954, págs. 183/186.

6 — "O Comércio Colonial e as Companhias Privilegiadas", *in História Geral da Civilização Brasileira,* — I — A Época Colonial — Vol. 2, Difusão Européia do Livro, São Paulo, 1960, págs. 311/349.

7 — "Nordeste, 1817; as formas de pensamento (II) — Da descolonização portuguêsa", *in O Estado de São Paulo,* — Suplemento Literário — edição de 18 de abril de 1971.

8 — *IIdéa da População da Capitania de Pernambuco, e das suas Anexas,* extenção de suas Costas, Rios, e Povoações Notáveis, Agricultura, Número dos Engenhos, Contratos, e Rendimentos Reaes, Augmento que estes tem tido & &. desde o ano de 1774 em que tomou posse do Govêrno das mesmas Capitanias o Governador e Capitam General Jozé César de Menezes — Publicação da Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro, 1924.

A CACHAÇA E SUA CONTRIBUIÇÃO FOLCLÓRICA

VALMIR A. DA SILVA

CACHAÇA E ECONOMIA

A produção da cachaça importa em grande economia para o Estado. Dêsse modo, há quem entenda que deveria haver, à semelhança da Petrobrás e outras emprêsas estatais, uma cachaça padrão, pura, especial para a exportação. Seria a *Cachaçobrás*. Sua fabricação apurada, da melhor qualidade, provocaria a concorrência com as demais bebidas estrangeiras. Entretanto, segundo pesquisas realizadas, a fabricação do produto vai diminuindo consideràvelmente, apesar de a produção atual ser ainda bem grande.

De acôrdo com a reportagem de Luiz Carlos de Souza, para o *Correio da Manhã* (Rio, 14-6-1969), tem-se verificado o seguinte decréscimo: "A partir de 1967 o I.A.A. não assinala mais em seus arquivos o aparecimento de uma nova fábrica. Em 1946 havia 9.679 e em 1965 existiam em todo o País 14.341 engenhos, segundo o Anuário Açucareiro do Instituto".

Sem entrar no mérito do problema — se deve ou não existir a *Cachaçobrás* ou se a produção necessita aumentar —, reservo, para o presente trabalho, a contribuição puramente folclórica da bebida e seus consumidores.

DENOMINAÇÕES E MARCAS

Não são poucos os nomes dados à cachaça. O povo usa os apelidos mais chistosos, numa variedade imensa, sendo mesmo impossível recolher todos num simples artigo. Relacionemos os mais comuns:

Água que passarinho não bebe — *Teimosa* — *Água do diabo* — *Suor de alambique* — *Pai d'égua* — *Uma que derrapa* — *Pura* — *Assina ponto* — *Birita* — *Aguardente* — *Mata-bicho* — *Cheirosa* — *Rabo de galo* — *Forra-peito* — *Limpa-trilho* — *Purga* — *Tódi* (Pará) — *Chico* (Pará) — *Cobertor interno* — *Lambedeira* — *Fedorenta* — *Venenosa* — *Fura-tripa* (Minas).

Por outro lado, as marcas abrangem também os títulos mais curiosos, desde os pejorativos aos sérios:

Amansa sogra — *Amansa côrno* — *A que matou o guarda* — *Chora na rampa* — *Pinga do Paquinha* — *Princezinha* — *Imaculada* — *Bode cheiroso* — *Leva eu* — *Cara preta* — *Barra limpa* — *Pureza* — *Boa vida* — *Tomara que chova* — *Serra Grande* (esta, parece, é a mais antiga de Pernambuco, pois apareceu em 1898).

Tal exuberância de rótulos e de consumidores faz com que, inúmeras vêzes, surjam certos tipos pitorescos, adquirindo larga popularidade em alguns bairros e os seus infalíveis apelidos.

Em Belém do Pará, por exemplo, lá para as bandas do Umarizal, havia um dêsses bebedores inveterados, por volta de 1946 a 1950. Tendo verdadeiro fanatismo pelo governador do Estado — Coronel Magalhães Barata —, passava dia e noite a gritar, sob o efeito do álcool: *Viva o Barata!* Por isso, ficou conhecido no bairro pela alcunha de *Barata Cachaça*.

A RESPEITO DO TIRA-GÔSTO

Costuma-se dizer que se conhece o bebedor de aguardente só pelo primeiro gole, isto é, pelo *tira-gôsto*. De fato, não há bebedor inveterado que não use o gesto esteriotipado do primeiro gole. Ao engolir a primeira *talagada,* logo dá uma cuspa-

lhada. Antes, porém, já derramou um pouquinho no chão, virando a bôca do copo a para baixo. Êsse ritual se repete sempre e é respeitado por todos os *companheiros*.

O *tira-gôsto,* que é quase sempre uma coisa salgada — carne sêca, camarão, batata frita, bacalhau, pirarucu (Pará) — serve para apurar o gôsto da *pinga,* à semelhança dos fumantes com o café.

Parece haver, em tais indivíduos, uma certa hierarquia social, segundo opinam observadores abalizados. Informa o folclorista Mário Souto Maior:

"O *tira-gôsto* reflete, quase sempre, a classe social do entusiasta da "caninha". Poderíamos, assim, classificá-lo em erudito — compreendendo a batata inglêsa frita, o salgadinho à base de farinha de trigo, o amendoim e a castanha de caju já industrializados, o camarão e a agulha feita mais comum na orla marítima, e, popular — que varia de conformidade com a região geográfica onde se encontre o admirador da "lágrima da virgem", muito mais rico do que se possa imaginar; pedacinhos de bacalhau ou de charque (carne do Ceará, como é mais conhecida no nordeste) assados na grelha ou mesmo crus e cortados na hora pelo próprio freguês; caju, tripa de porco assado na banha, cajá, umbu, limão e uma infinidade dêles" (Vd. *Brasil Açucareiro,* Rio, abril/1968).

MESINHAS

O tratamento e a cura do *vício de beber* constituem, no folclore brasileiro, interessante estudo em que os especialistas descobrem, em suas pesquisas, os processos mais estapafúrdios, a denotarem a cultura primitiva dos curadeiros. Via de regra, são raizeiros a prepararem *poções* e *garrafadas,* cujas fórmulas só êles conhecem, fazendo, por isso mesmo, o máximo de sigilo. Limito-me a citar, neste capítulo, a pesquisa, bibliográfica e pessoal, de José Calazans (Vd. "Cachaça, Môça Branca", 2.ª ed., Liv. Progresso, 1951, Salvador).

"1.º — Cura-se radicalmente tomando a bebida misturada com areia de cemitério ou com pena de urubu torrado sem que o paciente saiba. (Bahia — Afrânio Peixoto — *Missangas,* Pág. 30).

2.º — Tira-se de uma galinha preta a moela, a pele não, lava-se, torra-se, faz-se uma infusão e dá-se para a pessoa beber. Nunca mais comer galinha preta. (Bahia — José Lima — *Folclore Baiano,* Pág. 39).

3.º — Cura-se colocando caldo de limão no ouvido daquele que estiver embriagado. (Minas Gerais — Fausto Teixeira — *Estudos de Folclore,* Pág. 23).

4.º — Deixará o vício de beber aquêle que tomar uma infusão diária de pinga misturada com excremento de galinha... uma vez que ignore qual a composição do remédio. (Fausto Teixeira — Op. cit.).

5.º — Um copo de aguardente com três pingos de sangue de urubu é a meizinha aconselhada para acabar com o vício de beber. (Alagoas — Diégues Júnior — *O Banguês em Alagoas,* Pág. 260).

6.º — Colocar um pão ou bolacha debaixo do braço de pessoa recentemente falecida e depois dar ao viciado para comer, sem que êle saiba o que foi feito.

7.º — Colocar um objeto qualquer debaixo do braço do morto, dizendo as seguintes palavras:

Assim como tu vais e não voltas
Levas contigo o vício de fulano.

8.º — Colocar um pão nos pés do morto e dizer, sem ser percebido:

Leva a cachaça de fulano.

9.º — Botar bucho de baiacu (Haematopus palliatus, Temm.) torrado na bebida sem o conhecimento do viciado.

10.º — Fazer uma infusão de cachaça com *minhoca* (Lombricus. L. Tenestris Lin.) ralada no chão.

11.º — Botar camarão nágua durante algum tempo, depois coar e dar ao paciente, sem que êle perceba.

12.º — Colocar o *bicho da cana* torrado nágua e depois despejar um pouco no cálice da cachaça sem o paciente saber.

13.º — Botar um *cavalo marinho* (hipocampus hipocampus) dentro da garrafa de cachaça. O viciado deve ignorar o preparado".

INSPIRAÇÃO, LITERATURA DE CORDEL E ADVINHAS

A crendice dos bebedores é a de que a cachaça tem o poder de lhes dar inspiração. Assim, as declarações de amor, as poesias, os desafios, as composições melódicas encontram, na cachaça, uma boa fonte de inspiração. Há muitas quadras nesse sentido, em todo o Brasil. Câmara Cascudo registrou várias (Vd. "Vaqueiros e Cantadores", Ed. Globo, 1939, Pôrto Alegre). Vejamos esta:

Meu amo, meu camarada
Agora vou lhe dizer:
Carro não anda sem boi
Nem eu canto sem beber.

Juvenal Galeno também registrou, no Ceará, a que se segue: (Vd. "Lendas e Canções Populares", Imp. Univers. do Ceará, 1965, Fortaleza):

Se não me der um codório
Amigo não canto mais
Vou armar a minha rêde
Entre suspiros e ais.

* * *

A literatura de cordel é sempre enriquecida com os fatos reais. Crimes, brigas, distúrbios sociais e políticos, etc., em geral fornecem material para a inspiração dos poetas populares. Em Cametá, cidade do interior do Pará, ocorreu um fato, em 1946, muito divulgado até na capital, Belém, onde pelo menos dois poetas logo a seguir publicaram folhetos na Gráfica Guajarina. Infelizmente, não os possuo mais. Mas a *estória* vai, aqui, contada.

Um *porrista,* após tantos anos de conflitos conjugais, resolve mudar de vida. Combina com a mulher, que, dali por diante, jamais levará um copo de cachaça à bôca. E para garantir a sua palavra, autoriza-a a extirpar-lhe o órgão genital, se por acaso chegar bêbado. E assim, ambos passam a viver em boa paz, até que êle quebrou o juramento. Como das vêzes anteriores, saiu um sério atrito entre ambos. Cansado, vai o ébrio para a cama. E quando está dormindo, a espôsa apanha de uma faca e cumpre a promessa...

* * *

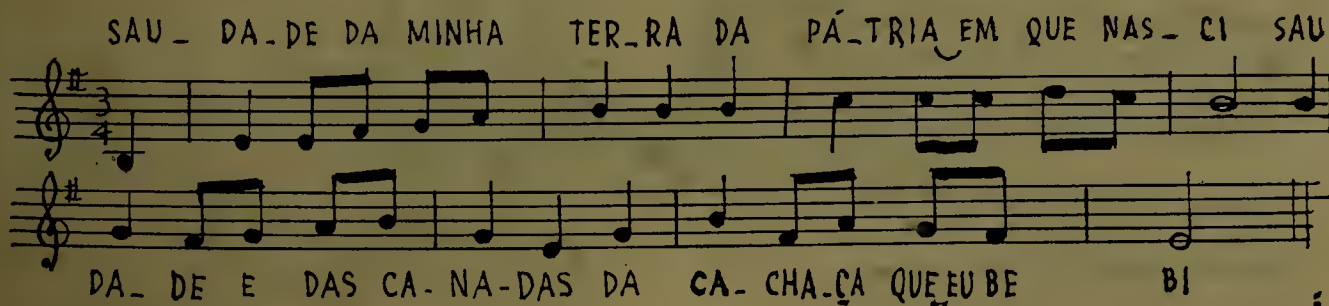
As advinhas são, por sua vez, bastante curiosas. Algumas feitas em forma de quadras, como esta recolhida por Théo Brandão (Vd. "O Folclore em Alagoas", Gráf. Casa Ramalho, 1949, Maceió):

Eu me chamo para tudo
Para o calor, para o frio
Causo alegria, faço mal
Com todo mundo arrelio.

José Maria de Melo, em "Enigmas Populares" (Ed. A Noite, 1950, Rio), registra esta:

Quem é que pode mais do que Deus?
— *A* cachaça, *porque Êle dá juízo e ela tira.*

CANCIONEIRO

As canções carnavalescas, inspiradas no tema *cachaça,* são variadíssimas. O cancioneiro popular é, pois, rico demais, e recolher tôdas as variantes é matéria de todo impossível, bem como precisar suas legítimas fontes. Registro, aqui, os versos que recolhi em Belém do Pará, com a seguinte melodia:

Saudades da minha terra
Da Pátria em que nasci
Saudadas das canadas
Da cachaça que eu bebi.

Não há remédio nenhum
Para eu deixar de beber
Hei de cumprir minha sina
No porre eu quero morrer.

Lá dentro do alambique
Há de ser minha sepultura
Que ainda depois de morto
Quero viver na fartura.

E o padre que me encomende
Quero que beba também
Beba lá seu bocadinho
Prá século sem fim, amém.

Carlos Galvão Krebs, em "O Folclore da Cachaça do RGS" (Vd. "A HORA", Pôrto Alegre, 21-2-59), escreve:

"*A Cachaça na Poesia Popular* — O estudante Mário Vieira recolheu em 1950, na Estância do Umbu, Município de Cruz Alta, uma deliciosa "décima" sôbre a cachaça. Ouviu-a do negro Adolfo, posteiro da fazenda e cantador nas horas vagas. Adolfo morreu no verão de 1953 para 1954. Não fôsse a coleta de Mário Vieira e talvez tivéssemos perdido para sempre êstes saborosos versos:

Saudade, tenho saudade
Da terra onde nasci
Saudade duma aguardente
Da cachaça que eu bebi.

A cachaça é minha prima
O vinho meu primo irmão
A cachaça eu bebo em copo
O vinho em garrafão.

Eu não gosto da cachaça
E o vinho não posso ver
Quando eu pego na garrafa
Deixo os outros sem beber.

Uma môça me pediu
Que eu deixasse de beber
Eu de beber eu não deixo
De um porre eu quero morrer.

No fundo de um alambique
Vou fazer minha sepultura
Que mesmo depois de morto
Quero viver na fartura.

Da garrafa eu faço a vela
Da pipa faço caixão
Do funil faço a mortalha
Me botem um copo na mão.

Quando eu morrer ninguém chora
Quem chora são as garrafa
Que quero que o povo diga
Morreu o pai da cachaça."

Êsse autor, do Rio Grande do Sul, não faz registro da melodia. Por sua vez, o folclorista João Dornas Filho, no artigo "A Cachaça no Folclore de Minas Gerais" (*in O Estado de Minas*, Belo Horizonte, 24-6-1962), recolhe algumas variantes. Notemos primeiro esta:

A cachaça é minha prima
O vinho é meu parente
Não há festa nem festejo
Que meus parentes não entre.

Vou mandar fazer um bicame
De madeira de canela,
Pra passar tôda cachaça
Dos quintos prá minha goela.

No fim da minha vida
Quero morrer na fartura
O quinto será meu caixão
O alambique a sepultura.

O mesmo autor registra ainda, em Minas Gerais, sem informar a região, a seguinte variante:

Pedi casamento à môça
E ela mandou me dizer
Por velho vizinho dela
Que eu deixasse de beber.

Eu mandei dizer a ela
Pelo mesmo portador,
Que eu não deixo de beber,
Nem que perca o seu amor.

Pois da garrafa faço a vela,
Da alambique meu caixão.
Mesmo depois de morto
Me enterrem com o copo na mão.

Debaixo do alambique
Risquei a minha sepultura
Eu morrendo na cachaça
Sei que morro na fartura.

Para afogar minhas mágoas,
De vinho vou me fartar.
— Afogue-as antes com água
— Não, que elas sabem nadar.

Senhoras casadas
Quem têm seus maridos,
Não bebam na venda,
Mas bebam escondidos.

Eu não bebo mais cachaça
Nem que ela venha do céu.
Foi por causa da cachaça
Que perdi o meu chapéu.

Nesta vida de pobreza,
Sou feliz, não sei porque
Todo sonho de riqueza
Só resulta em você.

A caiana tá madura,
Tá no ponto de moê,
Chora, caiana, chora,
Que eu não posso te valê.

CACHAÇA e LENDA

Segundo uma lenda recolhida por Alfredo Brandão, em Alagoas, o açúcar é criação de Jesus Cristo e a cachaça é criação do diabo. Jesus, ao ser perseguido pelos judeus, abrigou-se dentro de um canavial e chupou alguns gomos de cana, matando assim sua sêde. Então, disse que dali sairia uma comida boa e doce. Referira-se ao açúcar. Porém, o satanás deitou-se nas canas verdes, onde permaneceu longo tempo a coçar-se, dizendo que dali iria brotar uma bebida ardente igual às caldeiras do inferno. Era a cachaça.

Na poesia popular, afirma-se que Caim matou Abel só pelo fato de êste não saber apreciar uma boa caninha:

Caim matou Abel
Na porta do botequim
Por causa de uma cachaça
Que o irmão achou ruim.

OXONHE

HUGO PAULO DE OLIVEIRA

O Engenho Tinguá estava de fogo morto há muito tempo. Distando cêrca de meia légua da sede do município, encontrava-se em completo abandono, a Casa Grande em ruínas, o aqueduto que levava água para a roda desmantelado, coberto de musgo, e, a roda, tôda rendada pela ação da ferrugem, assistia estática e indiferente ao eterno desfilar das águas do córrego que, em remotos anos, constituira a fôrça de sua dinâmica, fazendo-a girar, girar, girar... Animais vadios pastavam o mato rasteiro, surpreendendo, vez por outra, no emaranhado das ervas, algum remanescente de soca de cana.

O Engenho entrara em decadência no advento das Usinas, resistindo alguns anos na luta pela sobrevivência, até que se rendeu à pressão econômica inexorável. Seus antigos proprietários faleceram e os herdeiros, gente da cidade, nunca se preocuparam com o acervo, de modo que o inventário vinha se arrastando pelos tempos afora, sem qualquer solução à vista. As terras eram invadidas pelos "sem teto" da redondeza que ali construiam, sem qualquer impecilho, os seus mocambos de tábuas cobertas de zinco ou de sapê, formando-se, então, uma comunidade no local, onde pontificava Mãe Doninha com terreiro e barracão de candomblé. Era uma crioula de idade indefinida, gorda, luzídia, risonha, sempre coberta de colares e pulseiras, de balangandans, de patuás. De simpatia irradiante, iniciada nos mistérios da Umbanda, no culto jejê-nagô de terreiros e tendas, Mãe Doninha tornou-se, em pouco tempo, a atração do lugar e vinha gente de tôda a parte, até dos grandes centros, para assistir ao famoso candomblé. A crioula tinha o seu Babalaô para chefe dos rituais em que ela funcionava como Jagonã ou Mãe Pequena e só assumia a direção do candomblé na falta do Babalaô. Tinha, também, o Axogum, os Cambonos e as Sambas para receberem as Entidades dos Orixás, dos Caboclos e dos Cacarucai, todos de uma Falange muito forte, e, ainda, as Cotas e os Ogãs-Calofés, de estado, de atabaques e agogôs, e o de terreiro. O seu Cambono de Ebó era o Nestor-areia mijada, mulatão alto e forte, com a cara tôda picada de bexiga. Dentre as Sambas, figurava Nair-coice de mula, mestiça de pernas grossas e cabelo alvoroçado, conhecida por sua habilidade na capoeiragem

Ia o candomblé de Mãe Doninha em plena função numa sexta-feira à meia-noite, quando começaram todos a cantar o "ponto" dedicado aos Exus e, iniciando-se as danças representativas do ato sexual, Nestor-areia mijada distraiu-se e foi tomado por um Exu de grandes concupiscência; ao mesmo tempo, — porque o Cambono Ebó não tinha evitado essa artimanha dequele Exu — Nair-coice de mula serviu de "cavalos" a uma Pomba-Gira também carregada de erotismo. E os dois, assim possuídos malignamente, na presença de todos, em pleno terreiro do candomblé, despiram-se frenèticamente e praticaram o ato sexual ao som de atabaques, agogôs, e do côro entoando o canto dos Exus...

O fato escandaloso, longe de prejudicar o conceito do candomblé de Mãe Doninha, serviu-lhe de instrumento formidável de propaganda. O povo da cidade, sabedor da ocorrência, passou quase todo e freqüentar o terreiro aonde aconteciam coisas tão espetaculares, inclusive as vitalinas — beatas-virgens sempre

consideradas fortalezas inexpugnáveis! E o Vigário da Paróquia escandalizava-se tanto com suas ovelhas e tresmalhadas que enchia os sermões de domingo de anátemas contra os novos pecadores que traíam a Santa Madre Igreja Católica-Apostólica-Romana, deixando-se envolver pelas artimanhas do Diabo para seguir-lhe o incendiado caminho que levava ao pecado mortal, sem remição! Chegou a ameaçar de excomunhão todos aquêles que freqüentassem o terreiro de Mãe Doninha. Mas, de nada adiantava. As missas eram cada vez menos freqüentadas, os fiéis desertavam e trocavam de Fé, só pela espectativa da repetição daquele ato imundo desgraçadamente acontecido no candomblé!... Até à polícia o Vigário recorreu, pedindo a proibição de funcionamento do terreiro sob a alegação de ali se praticar atentado ao pudor público. Mas o Delegado local, receioso de lhe fazerem um catimbó que lhe roubasse a amante oculta — linda flôr da sociedade local — apenas simulou uma diligência sem nada apurar e deu ao Padre a satisfação de que não podia acolher sua queixa e nem tomar qualquer providência contra o candomblé de Mão Doninha, por absoluta falta de provas. O que ficou comprovado foi, ao contrário, que Mãe Doninha era pessoa muito estimada e respeitada de todos, servindo até de atração turística para a cidade, como bem mostrava a acorrência cada vez mais acentuada de visitantes dos grandes centros e, até, de gente de longínquas terras do estrangeiro. O Vigário, embora inconformado com aquela vitória do Tinhoso, deixou de lutar. Aceitou a situação como conseqüência de sua inaptidão para o exercício do sacerdócio e pensou, mesmo, em deixar a batina. Mas não o fêz. Preferiu iniciar uma série de penitências, como jejuar constantemente, dormir no chão sem agasalho, manter-se de joelhos horas seguidas, e tantas outras, objetivando restabelecer o conceito junto ao Senhor e o prestígio perdido, junto aos fiéis. No entanto, o santo homem não incluiu nas penitências a renúncia ao amor de Leontina, soprano ligeiro que comandava o côro da Igreja; achava exagêro...

* * *

O escândalo do terreiro de Mãe Doninha engravidou Nair-coice de mula, cuja barriga crescia de maneira bem mais acelerada do que o normal, enquanto o feto ali instalado não dava sossêgo ao útero da mulata que pulava mais do que pipoca em frigideira. O estranho desenvolvimento da gravidez e o alvoroço da criança na barriga impressionavam demais à futura mãe, como, também, à velha Ambrosina, ex-prostituta que, ao lhe fenecerem os encantos, aprendeu o ofício de parteira curiosa e estava incumbida de botar mais aquêles bêbe irriquieto no mundo. Perguntada sôbre o assunto, Mãe Doninha deu sua abalisada e definitiva opinião:

— É filho de Exu com Pomba-Gira, de amô no candomblé, de Cambono Ebó com Samba na hora que tavam de cavalo dos Orixá.

E era mesmo, porque, se não fôsse, a velha Ambrosina não teria sido chamada às pressas, noite alta, quanto Nair-coice de mula ainda estava no terceiro mês da gravidez e já era acometida das dores do parto!...

Nasceu negro com um tição, já no tamanho de uma criança de três meses! A cabeça enorme, sem um fio de cabelo, os olhos rasgados como os dos orientais, as orelhas ponteagudas, o nariz achatado, a bôca que ia quase de uma a outra orelha, aberta em sorriso de lábios grossos e... cheia de dentes alvíssimos! Não tinha sexo, mas possuia um rabo pequeno e enrolado como o dos porcos; assim que acabou de nascer, pulou no chão, de pé, dando rodopios e soltando silvos agudos.

A mãe, ao ver tanto disparate, saltou da cama apavorada e, num berro que ecoou pelo Tinguá inteiro, disse a enigmática palavra:

— Oxonhe!!!

Dali, saiu em desabalada carreira em direção ao terreiro de Mãe Doninha para só regressar cinco dias depois, prostrada, abestalhada...

A não ser Nair-coice de mula e a velha Ambrosina, ninguém viu mais Oxonhe, o qual já não foi encontrado no mocambo, no regresso da mulata. Sumiu misteriosamente. Nem mesmo Nestor-areia mijada, o pai, conhecera o monstrinho; mas a velha Ambrosina contara-lhe do

macabro nascimento e a sua reação foi, apenas, pronunciar, benzendo-se:

—T'esconjuro!... Quanto à Mãe Doninha, não se impressionou quando Nair entrou em sua Tenda desvairada, desembuchando com voz estertorada todo o acontecido; deu uns "passes" na desinfeliz, fê-lhe uns exorcismos e ministrou-lhe um banho de ervas para descarrego; depois, declarou bem empregado o nome de Oxonhe que queria dizer "o aleijado da vida", tranqüilizando Nair ao lhe afirmar que o filho de Exu com Pomba-Gira, mais dia menos dia, havia de sumir dêste mundo para o dêle, lá na Aruanda...

* * *

Foi ali. Bem no centro da praça, domingo à tarde, quando tôda a população da cidade estava reunida no tradicional passeio. Havia um pequeno lago no jardim, com chafariz que jorrava água da bôca de um jacaré de bronze. Oxonhe veio correndo, em louca disparada, entrou no lago, foi direto ao jacaré, subiu no lombo de bronze do bicho sob o olhar espantado do populacho. Logo foi se formando um aglomerado, todo o mundo em roda do lago, na espectativa do que haveria de acontecer àquela estranha figura! Uma poeira alaranjada e diáfana veio do alto, bem em cima dêle. Assim envolvido, enquanto a noite já se anunciava no lusco-fusco da hora, começou a tomar a côr da poeira para, em seguida, se tornar rubro, incandescente, faiscando, incorporando-se ao pó misterioso e com êle misteriosamente desaparecendo, ao som de silvo agudíssimo que a todos atordoava e foi diminuindo de intensidade na proporção em que a poeira se esboroava nas alturas, até silenciar.

O povo em pânico, ninguém entendendo nada, uns olhando para os outros na maior estufeção, desmaios, ataques de histeria, prostrações, rezas, prantos convulsos, até que uma voz se elevou no corêto onde a banda local costumava fazer a retreta das noites de domingo ou feriado, e todos prestaram-lhe atenção. Era o Vigário da Paróquia em exortação e exorcismo para acalmar e confortar suas ovelhas. Em diapasão ainda mais alto do que o já habitual, clamava:

— Ajoelhem-se todos para, em conjunto, darmos graças ao Senhor por ter Êle retirado, com Sua Santa misericórdia, do seio da nossa sociedade pacata, onde se encontrava disfarçado, o próprio Demônio!... Aquela horrenda figura que todos viram não mais molestará a ninguém, pois Deus Nosso Senhor, com seu poder incomensurável, transformou-a no NADA, através da purificação pelo fogo sagrado!... Acalmem-se e agradeçam comigo ao Todo-Poderoso, já que lhes foi dada a graça de assistir à destruição do próprio Tinhoso, representado por aquêle personagem de asqueroso aspecto! Êle absorveu todos os vossos pecados e corporificou-se no monstro que todos viram desaparecer, pela fôrça da Pureza contida na poeira luminosa!... Agora estão todos em estado de graça, livres dos pecados queimados com o Capeta Negro, pecado dos quais eu vos absolvo, em nome de Deus!

Foi, então, que a paz desceu sôbre aquêle aglomerado ajoelhado na praça e o murmúrio das orações evolou-se pelo ar, buscando atingir os páramos celestes. Mãe Doninha, esqueirando-se nas proximidades, a tudo assistira e também rezava. Rezava e sorria, porque a sua reza e a sua verdade eram outras...

Depois todos se retiraram em ordem para as suas residências e a praça ficou deserta, quando a noite ali já se instalara para tirar o seu plantão. A banda não tocou, nesse domingo.

A CANA-DE-AÇÚCAR NO BRASIL

KLEIDE FERREIRA DO AMARAL PEREIRA

"O Brasil é o açúcar", dizia o Padre Antônio Vieira, e, realmente, foi o açúcar que motivou a vinda de escravos africanos, atraiu a cobiça dos holandeses e fêz do Brasil a colônia preferida de Portugal.

As notícias sôbre a cultura da cana-de-açúcar em terras brasileiras remontam ao século XVI, principalmente nos estados de Pernambuco e Bahia. Ali apareceram os primeiros engenhos de açúcar e, sôbre um dêles, lemos a respeito em uma Escritura de Venda, passada aos 5 de dezembro de 1577. Êste engenho que passava da propriedade de Manuel Vaz para Antônio Barbalho, estava localizado em Apicucos, nos arredores do grande Recife.

Comprovamos também em fontes históricas o plantio regular e a construção de engenhos, na Bahia, em 1622.

Se houvesse dúvidas quanto à veracidade da afirmação de ter sido o açúcar o elemento motivador para as Invasões holandesas no Nordeste, bastaria a leitura de um requerimento feito por um grupo de negociantes e proprietários de navios ao Conselho dos Estados Gerais: "...o Brasil, onde os portuguêses têm apenas trezentas léguas de costa, é tão grande como a Europa. Êsse vasto território só dispõe de três pontos fortificados: os três portos de Pernambuco, Bahia e Rio de Janeiro. Uma forte Esquadra pode entrar nesses portos e tomá-los sem longo sítio. Para além dêsses portos, o país é inteiramente aberto. Ora que produz essa terra? Açúcar, essências, madeiras, tôdas as espécies tropicais em quantidade suficiente para abastecer a Europa desde o Escalda até ao Danúbio, desde o Loire até ao mar do norte. Para quem será o frete? Para a Holanda. É, portanto um negócio. Um grande negócio".

A Companhia das Índias Ocidentais estava alerta e a aprovação do Conselho dos Estados Gerais foi imediata: uma Esquadra foi armada em guerra e a 14 de fevereiro de 1630 bloqueava Pernambuco. A 4 de março caem Recife e Olinda, sem grandes resistência. Porém, o brio do povo pernambucano, representado em seus três elementos étnicos (o português, o índio e o africano), escreveu as páginas gloriosas da resistência, das guerrilhas e da vitória final sôbre os invasores holandeses.

No fim do século XVII a Holanda havia perdido completamente o Brasil, enquanto Portugal continuava exercendo o monopólio real do açúcar, do café, das madeiras, do ouro e dos diamantes, em troca de gêneros e mercadorias inglêsas. Era a época dos "Barões do açúcar", cujas fazendas tinham como "casas-grandes" verdadeiros palácios, ornados com móveis e utensílios dos mais preciosos lavôres. Os herdeiros destas famílias iam estudar na Europa, para dourar com a "cultura do saber", os brazões da "cultura do açúcar..."

O plantio da cana-de-açúcar e a construção de engenhos foi-se multiplicando pelo nordeste, dali estendendo-se para o centro e sul do Brasil.

Nos Campos dos Goitacazes — Espírito Santo, um feudo jesuítico foi arrendado ao Senhor Joaquim Vicente dos Reis, que ali construiu um Grande Engenho, cuja produção chegava a "8.618 arrôbas de açúcar e 10.550 medidas de aguardente."

A medida de capacidade da época chamava-se "canada" e levava quatro quartilhos ou 1 litro e 4 decilitros. Uma medida mais antiga era uma espécie de balde que levava 2,622 litros. Não pode-

mos afirmar a qual das duas medidas se refere o documento que lemos, mas, de qualquer modo era uma grande produção a do Sr. Joaquim Vicente dos Reis. Em sua Fazenda contavam-se ainda "1.482 escravos, 9.625 cabeças de gado comum e 4.017 de gado cavalar".

Em Minas Gerais há referências a uma importante Fazenda fundada em 1801. Era a Feitoria de Ubá, à margem do Rio Paraíba, pertencente ao português João Rodrigues Pereira de Almeida, com terras próprias para a cultura da cana-de-açúcar. Ali estêve em 1816 o célebre naturalista francês: Auguste de Saint-Hilaire.

No roteiro histórico-geográfico do plantio da cana-de-açúcar, descemos ao Estado do Rio de Janeiro, à época colonial, e lemos a respeito de uma propriedade na Comarca de Campos. Neste importante centro agrícola funcionaram, a princípio, engenhos manuais, puxados a bois ou movidos a água. Mais tarde surgiram as usinas movidas a vapor, com aparelhos das melhores oficinas européias como Derosne e Cail.

Seus proprietários, primeiramente o Sr. Batista Pereira de Almeida e depois o Barão de São João da Barra, foram os pioneiros no desenvolvimento da Comarca, tornando a planície Campista o importante centro açucareiro que é até hoje.

Outras Fazendas famosas pelos seus engenhos de açúcar no Estado do Rio, foram: a Fazenda de Quissamã, pertencente ao Visconde de Araruama, com maquinaria inglêsa, que acionava cilindros horizontais e, em Parati, localidade próxima à Angra dos Reis uma grande fazenda onde a produção de aguardente se tornou tão famosa pela qualidade, que o têrmo geográfico — Parati, passou a designar, genèricamente, a cachaça.

Aqui na Guanabara, não só no sertão carioca como na grande cidade, funcionaram engenhos tão famosos que até hoje denominam bairros e povoações. Foram êles :o da Freguesia de São Francisco Xavier, chamado "Engenho dos Jesuítas", "Engenho-pequeno" ou "Engenho-velho". No local da fazenda ergue-se a bela matriz de S. Francisco Xavier (reconstruída há poucos anos, após o desabamento da primitiva igreja). Porém, do Engenho Velho não há vestígios, a não ser apontamentos no "Livro do Tombo" daquela Matriz, tombada como monumento histórico.

Outros Engenhos, como o "Engenho-novo", próximo ao subúrbio do Méier e o 'Real-Engenho", em terras da Real Fazenda de Santa Cruz, hoje atravessadas pela Estrada de Ferro Central do Brasil, desapareceram completamente da lembrança dos cariocas. Da abreviatura do Real Engenho ou seja Real Eng.º nasceu o nome da localidade de Realengo. Nos estados da região sul, as terras roxas e o clima foram menos propícios ao plantio da cana-de-açúcar. Mesmo assim, a partir do século XIX houve um certo incremento na cultura da "Saccharum Officinarum", a doce cana-de-açúcar que, originária da Índia, influenciou o folclore português do Minho e acabou vindo para o Brasil, também em forma de versos, danças e canções.

A cana-verde, dança de roda ou de pares "serrados" (em filas) configurada em evoluções, estalar de dedos e batidas de pés é acompanhada pelo cântico de versos alusivos ao plantio da cana-de-açúcar. Êsses versos são às vêzes improvisados ao som de violas e rabecas.

A dança é conhecida e praticada no centro e sul do Brasil, com dançarinos de ambos os sexos. Há, porém, uma forma regional de um auto português ilhéu no Ceará. Ali os papéis femininos são interpretados por homens vestidos a caráter, isto é, com trajes femininos.

A Professôra Zaide Maciel de Castro, no seu excelente trabalho: "Danças do Norte e do Sul", apresenta uma Suite de "Canas-verdes", da qual transcrevemos alguns versos:

I — *De São Paulo*

bis Prá (cantá(r) caninha verde
Primêro canta o violêro

Chora morena
Primêro canta o violêro
Depois que o violêro canta
Canta os ôtro companhêro.

II — *Do Rio Grande do Sul*

bis Eu plantei a cana verde
Sete palmos de fundura

Côro

Ai, ai, meu bem (4 vêzes)
Não levou nem sete dias
E a cana 'stava madura.

III — *Do Estado do Rio*

Caninha verde
Oh! minha caninha verde
Por causa da cana verde
Que é o meu triste padecer.

bis

* * *

O trabalho num engenho de açúcar colonial começava de manhã cedo, com os escravos no pátio da casa-grande aguardando às ordens do feitor e os instrumentos de trabalho. Quando o amo surgia, os escravos o saudavam: "Louvado seja nosso Senhor Jesus Cristo". — "Para sempre seja louvado", era a resposta cotidiana.

Seguiam homens e mulheres para o eito, entregavam-se às suas tarefas e às 9 h ou 10 h paravam para o almôço, que consistia numa cuia de feijão cozido com gordura, misturado com farinha. Tinham um repouso de meia hora em que podiam fumar um cachimbo e voltavam ao trabalho. Entre 2 ou 3 horas da tarde jantavam o mesmo feijão e angu do almôço. Então havia um repouso mais longo, cêrca de hora e meia. Voltavam à faina e regressavam à Senzala já ao anoitecer. Depois da revista do feitor havia uma ceia de cangica, arroz e feijão (duas vêzes por semana recebiam uma ração de carne sêca, carne de gado, fresca, ou de porco).

A discipilina entre os escravos era mantida pelo azorrague do feitor e pelo dogma do padre confessor da casa. Assim dobrava-se-lhes a cerviz do corpo e da alma...

Havia negros especializados no trabalho da moagem da cana e fabricação do açúcar e seus derivados. Eram os "negros oficiais", que os amos costumavam "alugar a bom preço" aos interessados. Três meses era o prazo da moagem e fabricação do açúcar — junho, julho e agôsto, às vêzes, prolongando-se até setembro. O trabalho estafante era realizado sem interrupções, noite e dia e sòmente os mais fortes resistiam ao esfôrço nas caldeiras.

Os escravos de mais estimação eram destinados sòmente aos serviços de dentro da casa-grande, constituiam uma classe à parte e formavam uma hierarquia, desprezando os escravos do campo e da usina.

Naquela época a Sinhá dona, dirigia um verdadeiro exército de cozinheiras, copeiras e mucamas prontas a atender os menores caprichos dos amos, principalmente das Sinhàzinhas e Sinhôs-môços.

A produção do açúcar se refletia no reino da cozinha, onde se preparavam quantidades enormes de doces em compotas, de "quindins" e "alfenins", num delicioso esbanjamento de açúcar, ovos e côco.

O açúcar para exportação era arrumado em caixas que passavam por "mesas de inspeção". Mesmo assim havia fraudes, conforme denuncia em suas memórias o Padre Perereca, nos idos de 1810 "...para se coibirem as fraudes dos que maliciosamente alteram e viciam as caixas de açúcar, bem assim os danos, que por tais fraudes, com menos boa reputação e consumo do dito gênero nos mercados da Europa, se podem seguir ao progresso de um ramo de cultura e de indústria, de que muitos outros dependem, e que faz a principal exportação dêste Estado; e querendo Sua Alteza Real extirpar para sempre um delito que influi sôbre a prosperidade geral, perpetrado em detrimento da agricultura, do comércio e da navegação, foi servido determinar que tôdas as pessoas, que com positiva má-fé, e conhecido dolo cometerem falsidades industriosas em caixas de açúcar, ou introduzindo nelas corpos estranhos para o aumento do pêso, ou cobrindo artificiosamente porções de açúcar e ínfima qualidade com o de superior, para defraudarem pela maioria dos preços os compradores, incorrerão, pela primeira vez, na pena do confisco das mesmas caixas, e na prisão por seis meses em cadeia pública; e de degrêdo por cinco anos para Angola, além das ditas penas, em caso de reincidência. Se-

gue-se no mesmo alvará, o regulamento para a execução desta saudável lei."

* * *

O desenvolvimento sempre crescente da produção do açúcar, incrementou, também, a fabricação dos seus derivados, e, do melaço destilado surgiu a cachaça que nasceu "bastarda e clandestina, depois legitimada — a bebida nacional".

Os portuguêses fabricavam nas colônias da África e também no continente uma bebida alcoólica chamada "Bagaceira", destilada sôbre a bôrra do vinho. Porém, quando provaram no Brasil a "áugoa ardente" resolveram estimular a produção e firmou-se a cachaça brasileira, alcunha originada da "cachaza" espanhola.

Os escravos às vêzes se viciavam no uso da cachaça, de modo que, para evitar prejuízos os amos só lhes permitiam o uso da garapa doce, mas havia sempre "engenhocas" clandestinas que destilavam o melaço, produzindo aguardente de qualidade inferior para suprir os desgraçados caídos no vício.

A primeira cachaça que sai do alambique, resultante da primeira fervura do suco da cana de açúcar, tem o teor alcoólico mais elevado, assim como a bôrra que resulta da clarificação do xarope. Chamam-na "cachaça da cabeça".

A aguardente brasileira tem largo uso popular, e os pretextos são vários:

— *esquentar o corpo;*
— *cortar resfriados* (fervida com uma infusão de limão);
— *curar a tosse* (colocar num prato pequena quantidade de açúcar, despejar sôbre o açúcar uma dose de aguardente e tocar fogo até que reste só o melaço flambado);
— *saudar os guias dos candomblés;*
— *saudar visitas a recém-nascidos* chama-se "cachimbo" à bebida que consiste na mistura de aguardente e mel de abelhas. Êste costume é pernambucano, entre as famílias mais modestas. A classe rica usava o "charuto", mistura de vinho-do-pôrto e mel de abelhas);
— *pegar gambás* (a aguardente misturada com farinha de mesa é colocada em local próximo às tocas para atrair os animais e aturdí-los);
— *matar perus* (não é bem matar. Usa-se embriagar a ave para enfraquecê-la e tornar-lhe a carne mais macia);
— *como aperitivo* (disfarçada com gêlo e suco de frutas é a "batida" ou "abrideira").

O viciado na cachaça é capaz de tomar grandes quantidades, da mesma até "espritar", como dizem os nordestinos. Seu aparelho digestivo fica completamente cauterizado.

No Folclore da bebida, lembramos as "Danças de São Gonçalo" que se realizavam nas igrejas consagradas ao santo dominicano e lendário violeiro, onde os dançarinos se entregavam aos excessos provocados pela exagerada ingestão da cachaça. Estas danças foram proibidas em Portugal e no Brasil. Mais tarde novamente autorizadas, porém, fora dos santuários. São talvez as últimas manifestações de festas religiosas originadas nos rituais pagãos de fecundidade.

Outra dança no Folclore da Cachaça é a "Meia-canha", gaúcha, originada da "média-caña" platina, por sua vez, importada da Espanha, particularmente da Andalucia.

É uma dança de pares sôltos e, no Prata, tornou-se de exagerada mímica amorosa. Nos intervalos da dança, circulavam entre êles os chifres (à moda de copos) cheios de canha (aguardente), não se acabando a dança enquanto não houvesse terminado tôda a bebida.

O exagêro da alegria bárbara que geralmente terminava em brigas levou à proibição da dança nos bailes campestres do Rio Grande do Sul. A coreografia não era tão importante como a troca de "versos" ou "relaciones" entre os dançarinos. As quadrinhas eram recitadas e havia então a interrupção da música. A influência castelhana é evidente nestes versos primitivos:

"Para la guitarra,
Prá eu dizer minha relación!"

Interrompia-se a música e o dançarino recitava assim, por exemplo:

Eu dizer não digo,
E pedir não peço.
Siga la guitarra,
Já cantei meu verso!

Do livro "Manual de Danças Gaúchas" de J. C. Paixão Cortes e L.C. Barbosa Lessa extraímos êsses apontamentos sôbre a "meia-canha" ou "Polca de relação", como é também conhecida. Também os versos seguintes apontados numa execução da dança em Santa Catarina, ali aprendemos:

Como le gusta
como le quiera
meia-cancha
canha inteira.

* * *

Finalizando êste ensaio sôbre a Cana-de-Açúcar no Brasil, anotamos à título de curiosidade alguns sinônimos da bebida nacional que ela originou:

— *abrideira* (1.º gole);
— *abre* (idem);
— *oca* (de má qualidade);
— *uca* (idem);
— *aço* (cachaça de soldado, usada na Campanha de Canudos, misturada à pólvora para aumentar a coragem...);
— *água-de-briga* (em Santa Catarina);
— *água - que - passsarinho - não - bebe* (Est. do Rio);
— *cana;*
— *caninha;*
— *pinga;*
— *gerebiba, jeribita* ou *jiribita;*
— *môça-branca;*
— *branquinha;*
— *áugoa ardente* (Bahia — 1622 a 1653);
— *aguardente;*
— *água-de-fogo* (entre os índios);
— *eau-de-vie* (possessões francesas da África);
— *vinho-de-mel* (Portugal e Brasil colônia);
— *geriba;*
— *piripita;*
— *aguardente da terra;*
— *birita;*
— *parati;*
— *aniz da terra* (na Galícia, a cachaça misturada com erva-doce);
— *aguardente do Reino* (destilada no Brasil, embarcada, no Pará, para o Reino e lá redestilada para aumentar a porcentagem de álcool);
— *cachaza* (a melhor, vinda da Bahia);
— *patrícia, gloriosa, patriota ou brasileira* (usada pelos liberais da revolta da praia — Confederação do Equador — Pernambuco em 1848);
— *batida* (misturada com gêlo e suco de frutas: limão, côco ou maracujá são as mais usadas);
— *mata-bicho* (nas missões da África);
— *sope* (cachaça feita do vinho fermentado de caju em Moçambique);
— *empombe* (cachaça feita da planta Mapira que serve para fazer farinha de mesa, usada pelos índios, no Rio, em 1560);
— *água-ardente-forte;*
— *girimpana;*
— *codório;*
— *caiana* (cachaça feita com canas-de-açúcar vindas de Cayene, capital da Guiana Francesa, no século XVII);
— *tafiá* (aguardente do mel);
— *cobertor-de-pobre;* etc.

* * *

Cachaça também é sinônimo de mania, sestro ou vício e aquêles adeptos exagerados da "caninha", têm, é lógico, seus apelidos que são:

— *irmão da opa;*
— *irmão do codório;*
— *mamoeiro;*
— *agueiro;*
— *páu d'água;*
— *caixa d'água;*
— *envenenado;*
— *beberrão;*
— *"não sabe de que freguesia é";*
— *mata-borrão;*
— *burracho* ou *borracho;*
— *caxaxa azêda;*
— *garapa azêda;*
— *garapa doida* (no Acre);
— *espritado;*

— *gambá;*
— *pé-de-cana;*
— *roedor;*
— *gororoba;*
— *chupa-rôlha;*
— *pipa;*
— *pudim-de-cana;*
— *esponja;* etc.

* * *

O ato de beber cachaça, tem várias designações como sejam:

— *puxar fogo,*
— *ficar de pileque;*
— *beber urina de santo;*
— *estar de pileque;*
— *tomar homeopatia;* etc.

Bem, termino aqui êste pequeno subsídio à estória da cana-de-açúcar e seus derivados em terras do Brasil, achando que talvez haja abusado um pouco dos sinônimos e anotações históricas. Creio, porém, que talvez o falar tanto em cachaça e cachaceiros tenha me atordoado o estro e o entendimento...

BIBLIOGRAFIA

1 — Charles Ribeypolles — "Brasil Pitoresco" — Livraria Martins — São Paulo.
2 — Luiz Gonçalves dos Santos (Padre Perereca) — "Memórias para servir à História do Reino do Brasil" — Zélio Valverde — Rio.
3 — Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro — vol. 167. — Imprensa Nacional — 1936.
4 — Fernando José Wanderley — "Aguardente" — Museu do Açúçar — Recife — Brasil — 1967.
5 — "Engenhos do Vale do Jaboatão" — publicação do Museu do Açúcar — Recife — 1968.
6 — Luiz da Câmara Cascudo — "Prelúdio da Cachaça" — Coleção Canavieira n.º 1 — Divulgação do Instituto do Açúcar e do Álcool — Serviço de Documentação.
7 — Consultas de Documentos avulsos no Museu do Açúcar, do Recife e anotações de informações orais.
8 — J. C. Paixão Cortes e L. C. Barbosa Lessa — "Manual de Danças Gaúchas" — Of. Gráficas da Imprensa Oficial — Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul — 1956.

UMA COOPERATIVA DE PRODUÇÃO EM CAMPOS

CARLOS VASCONCELLOS RODRIGUES DE BRITTO

A cultura da cana de açúcar em Campos vem dos primórdios do seu povoamento, sendo que o primeiro engenho foi construído em 1650. Com mais intensidade desenvolveu-se a pecuária, prejudicando a agricultura. Era tal a quantidade de gado disperso que, em 1727, originou a ordem do "gado de vento", considerado sem dono e que destruia plantações. A luta pelos direitos dos agricultores e pecuaristas culminou no meio do século XVIII, no movimento contra os Assecas, proporcionando os atos heróicos (1748) de Benta Pereira de Sousa, sua filha Mariana Barreto e muitos outros, permitindo o verdadeiro início da cultura de cana, com a divisão da planície em propriedades menores. Essa luta, tida com razão como libertadora, foi forte e cruel.

Depois que "foram muitos anos aquêles distritos o asilo de todos os malfeitores, ladrões e assassinos, que ali se recolhiam, vivendo com um despotismo e liberdade, que quase não conheciam sujeições de pessoa alguma; todos viviam em bastante liberdade..." (Marquês do Lavradio). A "cobiça do açúcar" não só modificou a cultura agrícola no município, que se dedicou à monocultura e ao fabrico "fácil" dêsse alimento, como trouxe a opulência e a transformação da população, "passando de rústicos e pela maior parte alevantados, a homens civis, muito assseados, grandes negociantes e fartos de numerário". A lavoura da cana e a fabricação do açúcar fizeram a transformação dos ociosos e displicentes pecuaristas em trabalhadores diligentes. Pizarro & Araújo, de quem estamos nos valendo agora, ainda diz: "logo. que algum indivíduo está de posse de quatro palmos de terra, por acaso próprio e comumente aforado às fazendas mais notáveis, levanta de certo um engenho, para trabalhar em proveito mais dos mercadores..." — "a casa de vivenda do nôvo senhor de engenho é a mesma do engenho onde qualquer madeira serve, cobrindo-o de palha; e com uma madeira pequena, com dois tachos semelhantes, (que chama tachas) de cobre, algumas outras vasilhas de barro, com um, até dois carros, oito a doze bois, e com quatro escravos, quando muito (porque o pai, a mãe e os filhos valem por muitos escravos), trabalhando com excesso, e sendo êles mesmos os mestres das fábricas: ficam assim armados e prontos os engenhos das pessoas menos poderosas." É o embrião dos senhores de engenho. Já eram sugados pelos "mercadores, que enriqueciam" e "os lavradores e as famílias dêstes ficam pobres e seus filhos inabilitados de continuar a agricultura." Êsse é o quadro observado no final dos setecentos.

O século seguinte, o XIX, apresenta no seu primeiro quartel uma grande proliferação de engenhos, ou melhor dizendo, engenhocas, atingindo a umas setecentas. No meio do século o total representava pouco mais da metade, entre os quais cinqüenta e seis a vapor. O quadro vai se alterando profundamente. Em 1881 o total é de trezentos e setenta e dois, (cento e vinte engenhocas e duzentos e cinqüenta e dois a vapor). A

época é de euforia e opulência, no início do engenho central. Diz Alberto Ribeiro Lamego: "O tempo é de aristocracia rural enriquecida pelo açúcar. Há cêrca de trinta titulares na planície, entre barões e viscondes. Quatro vêzes visita Campos o Imperador e uma vez os Príncipes Imperiais. Há fartura por tôda parte nas fazendas bem dirigidas, onde os grandes solares irradiam, com a opulência, uma requintada civilização". O braço escravo era abundante. Numa população de 88.316 habitantes, 32.125 eram escravos, e diz mais Teixeira de Mello: "Convém que se note que, de todos os municípios do Império, é êste o que conta maior número de escravos. Quando as províncias do norte, com verdadeira intuição do generoso movimento social que se está operando em nossos dias, lançavam tôda a sua escravatura sôbre as províncias do sul, foi Campos o município que em mais larga cópia a recebeu."

A transformação continua, as engenhocas desaparecem, nascem as usinas, ficando a indústria representada por um pouco mais de duas dezenas de fábricas. Em compensação aumenta o número de fornecedores de cana não satisfeitos com os preços, sempre baixos por circunstâncias naturais e também porque o custo da fabricação era elevado não permitindo uma melhor compensação. Havia o problema da mão de obra agravado pela campanha abolicionista. Resolvem libertar os escravos em Março de 1888, sem indenização. As crises continuam após a República. Vários autores culpam a abolição, abandono das lavouras, etc. Não é bem a verdade. Os preços caíram enormemente, e preço não desce quando a produção diminue.

J. de Castro Nunes diz que nos cinco ou seis anos que seguiram a abolição, "o açúcar, com um ou outro intervalo alvissareiro, continuava em baixa, descendo a preços vís, a tal ponto que em muitas fazendas preferiram não cortar a cana (chegou em certo momento a 4$000 o carro de 1.500 quilos!) dando entrada ao gado nos canaviais."

Ao alvorecer do século XX continua o mesmo ambiente entre os plantadores de cana e os usineiros. Diz Gileno dé Carli: "Renascia é verdade, porém a luta não teria mais fim. Os primeiros anos do presente século já dizem da extensão dessa luta que inevitàvelmente aparece quando se funda uma Usina. Há uma fatalidade que nasce e cresce junto à Usina". Trata-se, como sempre, da obtenção de um preço justo para a matéria prima.

A segunda década dêste século foi de enorme sacrifício e preocupações para os inúmeros plantadores de cana em Campos. O Clube da Lavoura Campista lutava contra o Sindicato da Lavoura na defesa de um preço razoável para o carro de cana. Chegam a um acôrdo, mas êste é rompido pelos usineiros e os lavradores não èncontram outra solução senão a greve. Nesse ambiente Eduardo Manhães lançou a idéia, em 1913, da fundação de uma usina cooperativa, através do Clube da Lavoura Campista, que enviou uma circular de consulta aos associados, não passando daí essa primeira tentativa.

Em 1916, Joaquim Saturnino Rodrigues de Britto, um líder expressivo de sua classe, chefiou a organização e fundação de uma cooperativa de produção, que se chamou "Sociedade Cooperativa dos Lavradores de Cana de Açúcar de Responsabilidade Limitada", cujos estatutos foram aprovados em Assembléia Geral de Constituição realizada em 26 de setembro dêsse ano. Tratava-se de uma autêntica cooperativa, feita nos moldes clássicos. Contavam, para isso, com os conhecimentos técnicos de um dos melhores cooperativistas do país, que foi José Saturnino Rodrigues de Britto.

Os principais pontos dos seus estatutos diziam:

— Art. 1.º "...objeto e fim de amparar os interêsses dos lavradores de cana de açúcar, com a construção de uma usina moderna..." — garantindo assim melhor remuneração à matéria prima, podendo adquirir antes uma usina já funcionando.

— Art. 5.º "ações no valor de 100$000 cada, perfazendo o capital de mil contos de réis..."

Resumindo: diz que as ações são individuais (art. 9.º); o acionista não poderá ter mais de 200 ações e menos de 10 (art. 10.º); do lucro líquido, além das percentagens destinadas à constituição de fundos de reserva e outros, 50% eram destinados à valorização da cana, "distribuídos sôbre a tonelagem das canas fornecidas pelos acionistas, levando em conta a riqueza da cana" (art. 12.º); só lavradores seriam acionistas (art. 13.º); determina que o voto será singular (art. 14.º); a diretoria composta de um presidente e de um tesoureiro, era eleita anualmente (art. 18.º).

Os diretores eleitos foram presidente Joaquim Saturnino Rodrigues de Britto e tesoureiro Francisco José Pinto. Adquiriram, com financiamento, a Usina São Gonçalo, que se chamou Partido, com capacidade para moer 120 toneladas, classificada entre as de nono lugar no município. Em 1918 produziu apenas 54 toneladas de açúcar e 265 pipas de 480 litros de álcool.

Por incompreensão dos lavradores ou por pressão dos usineiros, o apoio, nas safras, não foi suficiente nem animador, o que obrigou a fazerem a liquidação da cooperativa em 1918. Em agôsto pagavam a Meirelles Zamith & Cia. a hipoteca de quinhentos contos de réis, e até dezembro estavam reembolsados os sócios cotistas, terminando assim a primeira experiência feita no sentido de defender a numerosa classe dos plantadores de cana.

O DOCE AMARGO

Observações à margem da velha legislação relativa ao açúcar e à aguardente.

DAVY RISSIN

ESDE os primórdios da colonização, a cana com seus grandes derivados, o açúcar e a aguardente — mereceu ser considerada como o produto magno do país. Se a Ilha da Madeira, segundo os cronistas, "produz muito assucar" e a diminuta Ilha de São Tomé é dada como "mui rica em assucar", que se não podia esperar dos imensos territórios brasileiros?

Parecia não haver um rincão, por mais remoto, desta vasta terra onde a bela gramínea não vingasse pois, mais de 4 séculos antes de se começar a dar um impulso dinâmico aos planos ambiciosos que o potencial amazônico justifica, já um observador escrevia: "As melhores (colheitas) que a meu ver se deveriam empreender neste rio (Amazonas) são as do açúcar que, como o mais nobre, mais proveitoso, mais seguro e de maiores rendimentos para a Coroa Real, mais se devia tomar a peito... pois a terra para a cana doce é a mais famosa que há em todo o Brasil". (1)

É fácil de compreender que a quantidade e a qualidade dos produtos tenham sido objeto, desde cêdo, de constante preocupação por parte dos governos. Uma regulamentação incessantemente apurada, regeu severamente a cultura canavieira, o fabrico do açúcar e a distilação da aguardente, bem como o respectivo comércio, que viriam, durante séculos, fornecer uma boa parte dos proventos fiscais da Coroa. Em Leis, Cartas Régias, Ordenações, Regimentos e Decretos, a partir do Regimento dado por D. João III a 17 de dezembro de 1548 a Tomé de Souza ao investi-lo no cargo do I.º Governador Geral e vindo até os nossos dias, todos os governantes têm porfiado por disciplinar e coordenar a indústria do açúcar e do álcool, fonte de riqueza para cidadãos e para o Estado.

Vemos hoje que, apesar da prodigiosa evolução nas comunicações, o entendimento entre governantes e governados dentro de um mesmo país e a realização de projetos administrativos, são reconhecidamente dificultosos.

Quanto mais admirável se nos deve então afigurar a operosidade e o tino dos monarcas colonizadores que, a milhares de léguas de distância, se ocupavam com minúcia espantosa de uma infinidade de problemas os mais variados.

No cofre trancado do camarim dos capitães a bordo dos galeões, vinham da metrópole instruções, conselhos e observações, admoestações e sentenças, respostas a consultas e a queixas. O cura de algum povoado recôndito desmandava-se em excessos? Um funcionário exorbitava de suas atribuições ou perseguia algum cidadão? Um criminoso se beneficiava da proteção de algum "padrinho" influente? Lá seguia uma súplica ao rei ou à rainha, e meses depois, lá chegava uma resposta que denotava ter sido o as-

---

(1) Pe. Cristóvão de Acuña, S.J., em carta citada por Roberto Simonsen *in* "História Econômica do Brasil".

sunto cuidadosamente — mesmo que nem sempre equitativamente — avaliado e atendido.

Os "Livros de Leis", guardados nos arquivos da Torre do Tombo em Lisboa, onde tivemos a ventura de os compulsar, as transcrições do monumental "Arquivo do Conselho Ultramarino" que se encontra na biblioteca do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro e os "Livros de Accórdãos e Vereanças do Senado da Câmara" (2), são fontes inesgotáveis de detalhes sôbre a legislação que regeu a Colônia e, em seguida, o Reino do Brasil.

As observações despretenciosas que se seguem, escolhidas de preferência por seu lado pitoresco, abrangem o período de 3 séculos que vai de 1516 a 1818.

INCENTIVOS E CONTRÔLES

Em Alvará de D. Manuel III ao Feitor e Oficiais da Casa de Índia, datado de 1516, ordenava-se-lhes que "procurassem e elegessem um homem prático e capaz de ir ao Brasil dar princípio a um engenho de açúcar", (3) com a competente ajuda de custo e todo o mais necessário ao fabrico do mesmo.

A 17 de dezembro de 1548, entrega El-Rei D. João III a Tomé de Souza, I.º Governador Geral do Brasil, seu Regimento, extensa carta de instruções onde o trecho de particular interêsse para o nosso assunto diz: "... alem da terra que a cada engenho houver de dar para serviço e manejo dele, lhe limitareis a terra que vos bem parecer... e o senhorio dela será obrigado de no dito engenho moer as canas que no dito limite haverem de seus lavradores ao menos seis meses do ano que o tal engenho lavrar e por lhes lavrar levarão os senhorios dos ditos engenhos aquela parte que pela informação que lá tomardes vos parecer bem, de maneira que *fique o partido favorável aos lavradores para eles com melhor vontade folgarem de aproveitar a terra...*" (4).

Temos aí os primeiros incentivos: obrigatoriedade dos proprietários de moerem as canas de seus lavradores, cobrando-lhes algo de razoável para que se sentissem estimulados a aproveitar a terra.

Já do Regimento dado ao I.º Provedor Mór, também datado de 17-12-1548, consta a instrução de nomear um "Alealdador dos Assucares", não podendo os fabricantes dos ditos produtos "jamais retirar os assucares da casa de purgar sob pena de os perderem, sem ser primeiro visto e alealdado por genero de boa qualidade e perfeição e na sorte de que fosse cada um" (5).

São os primeiros ensaios de "Quality control" e refletem a preocupação, freqüentemente manifestada através dos anos, em manter um nível de qualidade que não desprestigiasse o produto junto aos mercados consumidores.

Um incentivo, antedatando de vários séculos a política adotada em favor de novas indústrias, está contido no Decreto de 16 de março de 1570 que isenta de tributos os engenhos que forem construídos dentro de 10 anos (6).

A 18 de dezembro de 1635, estabelece-se: "Paço e Pêzo Públicos para pezar as caixas de assucar que se embarcarão para Portugal". As taxas de serviço eram; por caixa: 2 vintens para pezar, mais 2 para recolher ao Paço e mais 2 para levar do Paço aos barcos. O sistema de fragmentar êsses encargos na enumeração, para não assustar é sempre observado, aparecendo assim mais adiante, de mansinho, mais uma taxa de 2 vintens para "levar pella Cidade da rua ou 4 vintens si for em outras em diante para dentro". O açúcar para embarque ficava recolhido no Trapiche da Cidade ("Trapiche de Ver o Pêzo"), entre o que viria a ser a Rua do Ouvidor e o Largo do Paço (atual Praça 15 de Novembro).

Achando que as determinações anteriores que tinham em vista impor normas de qualidade na produção do açúcar, vinham sendo ineficazes, el-rei faz publicar a 26 de dezembro de 1687, a "Ley sobre as Falsedades nos Assucares", datada de 15 do mesmo mês e ano e cujo arrazoado e penalidades merecem transcrição:" Havendo em consideração a se Me representar que o Alvará de vinte e hum de Março pelo qual mandei dar re-

---

(2) Rio, Prefeitura do Districto Federal, 1935.
(3) Arq. Cons.º Ult.º Vol. 10, IHGB, Rio
(4) Arq. Cons.º Ult.º Vol. 10, IHGB, Rio
(5) Arq. Cons.º Ult.º Vol. 10, IHGB, Rio
(6) Coleção de Leis, A.N.T.T., Lisboa, Livro I, fls. 168.

medio para que os Assucares se não fabricassem com aquelles visios que lhe tinha perdida a reputação, não havia sido bastante para asujeitar de todo este damno sendo a cauza a falsedade com que se fabricão e escondem a cauza total de que estejam tam mal reputados cõbatidos a que se deve dar remedio opportuno effiquaz e mandando considerar esta matéria com aquella atenção que merece assim com Menistros como com pessoas pratiquas no negocio, fuè servido com os de Meo Concelho fazer esta Ley geral para tôdas as Capitanias do Estado do Brazil pella qual ordeno e mando que da publicação della em diante não posam as Camaras por presos aos assucares e se vendão livremente segundo a venda das partes e que todo o assucar que das conquistas vier comprado para este Reyno se pese em hum trapiche aonde hade haver por ver o pezo, fazendo-se termo, em que hade assignar o Commisionario, em que se declare a bondade e ley do assucar e que nas caixas se ponha marqua dos asuqueres, digo marca de fogo porque se conhesa a calidade de que he o assucar na maneira seguinte: o fino com hum Effe, o segundo (?) com hum R(?) e o baixo com um B, para que vindo assim caregadas e remettidas as caixas, achando-se algum damno, pague o Commissario toda a pena ao seu Com Respondente porque se não pode considerar damno sendolo seo e achando-se asucar falsefiquado seia logo o Senhor do Engenho degradado por tempo de dous annos p.ª huma das outras Capitanias daquelle Estado e page quarenta milreis em dinheiro e o Caijeiro do engenho pagará a mesma pena piquniaria e será degradado dous annos para Angola e pella segunda vez encorrerá nestas penas sem dobro e todas as taras (caixas) trarão o numero aberto com fero com tal profundidade que se lhe não possa tirar sem que se conhesa o que serão obrigados a fazer debayjo das mesmas penas e as caixas que os Senhores do Engenho quizerem mandar por sua conta a que chamão de liberdade, não serão obrigados a hir a ver o pezo mas trarão a marqua do engenho e numero da tara na mesma forma que todas as mais para que achando-se nella falseadade se posa proceder contra o Sr. do engenho com as penas asima declaradas. As quaes em todos os causos referidos não poderá ser comprehendidas nos perdões que se consedem na Relação da B.ª (Bahia?). Mando ao Meo Chanseler Mór que fassa publicar esta Ley na Chanselaria e a envie copia dellas sobre o Meo sello e seo signal a todos os Governadores e Capitães e Menistros do Brazil e mais partes ultramarinas p.ª que a fação publicar, cumprir e guardar quada hum no destricto de sua jurisdicção e governo como nella se contem a qual se registará nos Livros do Dezembargo do Paso e Caza de Justiquação e Relação do Porto e si a Relação da B.ª (Bahia?) no Concelho Ultramarino donde semelhantes Leys se costumão registrar. Ant.º Vaz de Miranda a fes em 15 de dez^br^.º de 687 e Franc.º Galvão a fes escrever.

REY" (7)

Por outro lado o perigo permanente de incursões dos selvícolas estava sempre presente à mente dos legisladores e, entre os deveres do Governador Geral consta o de velar para que "os senhores de engenho estivessem sempre munidos de armas defensivas".

A Carta Régia de 24 de Julho de 1660 reflete bem a preocupação de salvaguardar a carga preciosa que era o açúcar, pois determina que os navios carregando açúcar só viagem comboiados pelas frotas armadas seguindo do Brasil, as quais tinham ordem de proteger os ditos navios dos freqüentes ataques de corsários. Eis o seu texto: "Eo El Rey fasso saber aos que esta Minha Provisão virem que para se poderem atalhar tam graves damnos como padesse esta Coroa na reputação e na Fazenda não sendo de menor importância o prejuizo que rezulta aos Direitos Reaes de se tomarem os navios que veem do Estado do Brazil, cauzado tudo das pessoas acuyo cargo está o Governo em geral e em particular das praias delle e os deixarem navegar para este Reyno com carga fora do corppo da armada da Frotta, a Companhia Geral do Commercio que para esse effeito se formou para dar comboyo a todos os navios; hey por bem e mando que o

---

(7) ANTT., Lisboa, Coll. de Leis, Livro 6, fls. 13.

Governador e Capitão Geral do Estado do Brazil ou qoal dos Capitãez móres das Capitanias delle que deixarem vir navio ou navios carregados de Assucares fora do corpo da armada, sendo tomados dos piratas, paguem à Minha fazenda os direitos dos assucares que os taes navios trouxerem à Companha, o comboyo liquidando-se ...pella estimação das Caixas de que houver noticia trazião; e que posto que os taes cheguem a salvamento paguem de pena os Governadores que a tal licensa lhes concederem dous mil cruzados pella inobediencia em que encorrerem de os haver deixado vir contra Meos mandados e o que por multiplicadas cartas Minhas se lhe tem advertido, e outros dous mil cruzados pagarão tão bem os donos dos ditos navios de mais serem prezos os Mestres e Pillotos delles; o que se não entenderá nos navios que presentarem licensa Minha para irem ao Brazil e voltarem com carga sem comboyo; e ordeno tão bem ao Meo Concelho Ultramarino e em particular ao Conde Presidente delle que com a justificação que julgar por bastante proceda e mande cobrar a dita pena pondo athé se arrecadar com effeitos, fazendas e ordenados dos que encorrem na dita culpa, e não guardarem muito inteiramente o que por esta Minha Provisão ordeno, e pera que venha à noticia de todos tudo o que nella fica referido e senão poder allegar ignorancia em tempo algum, mando outrosi aos Meos Governadores da Bahia, pernambuco e Rio de Janeiro que cada hum a fassa publicar e registar nos Livros das Secretarias de seo Governo e das Camaras das ditas Capitanias e mais partes onde for necessario, e que dahi por copias assignadas por elles a enviem a todos os povos de sua jurisdicção do mesmo Estado e esta hey por bem que valha como Carta sem embargo da Ordenação do Livro Segundo Título quarenta em contrario ....”(8).

Mais uma demonstração do detalhe a que desciam as determinações régias no tocante ao comércio do açúcar, encontra-se no “Alvará de Ley” de 15 de Novembro 1698 que estatui sôbre “as arrobas de Assucar que hão de ter as caixas que veem do Brazil” e que reza: — “O grande pezo das caixas difficulta a descarga na Alfandega de Lisboa por não poderem com ellas os homens que fazem estes servissos. Rezulta que muitos o deixão, se auzentão por não perigarem na vida e saude com o pezo a que suas fôrças não chegão...” É ordenado que d’aí por diante não excedam as caixas o pezo de quarenta arrobas” entrando nellas a madeira”. (9)

A 1.º de abril de 1751, El-Rei D. José estabelece o nôvo Regimento que passará a governar a lavoura e o comércio do “Assucar do Brazil”, complementando decreto anterior de 27 de janeiro de 1751.

A lei substitui e amplia as funções do antigo “Alealdador dos Assucares”, sempre no afã de preservar para o produto um nível qualitativo satisfatório: — “S.M. D. José, por Graça de Deos Rey de Portugal e do Algarve, etc., etc., ha por bem dar nova forma ao Commercio dos Tabacos e Assucares do Brazil ordenando, em seguimento ao Decreto de 27 de Janeiro deste mesmo anno, que, nos principais Portos do Estado do Brazil se estabeleçam Cazas da Inspecção nas quaes não só se examine, qualifique e regule, em beneficio commum dos Meos vassalos, a bondade e o justo preço destes dous importantes generos para assim se conservar a sua constante reputação e se segurar sua succesiva extracção, mas tão bem se considere para me ser proposto tudo o mais que a experiencia for mostrando que seria conveniente para milhor se promover a animar a referida Agricultura e Commercio. E considerando quam util e necessaria he que as dittas Cazas da Inspecção sejam assistidas de Menistros aptos e competentes para os negocios a que são destinados e que tenham Regimento que lhes sirva de regra para se bem regerem, hey por bem ordenar a estes respeitos o que será expresso por capítulos seguintes:

....

Paragrapho 1. Na Bahia, Rio de Janeiro, Pernambuco e Maranhão seram logo estabelecidas as quatro Cazas da Inspcção que fuy servido ordenar pelo Capitulo 6.º, paragrapho 4.º do Meo Regimento da Alfandega do Tabaco, para

(8) ANTT, Col. de Leis, Livro 5, pg. 70, Lisboa.

(9) ANNT, Col. de Leis, Livro 7, pg. 29, Lisboa.

conhecerem não só do que pertence a esse genero mas tão bem as do Assucar na maneira abaixo declarada.

Paragrapho 2. E ainda que em algum dos dittos Portos se ache cultivada a lavoura de qualquer dos referidos dous generos como presentemente socede com o do Tabaco no Rio de Janeiro, sempre comtudo se estabelecerá nelle a respectiva Caza da Inspecção não só para reger o Commercio do outro genero que se cultivar no seo destricto, mas tão bem para Me dar annualmente conta pello Meo Concelho Ultramarino e pella Secretaria de Estado, dos impedimentos que achar que obstão ao progresso da lavoura do outro genero que se não fabricar, em ordem a que Eo, sendo informado, possa remover os taes impedimentos com tudo o que couber na paternal providencia que tenho applicado ao beneficio commum dos Meos povos do Estado do Brazil.

. . . .

CAPÍTULO III

Paragrapho 1. ...Haverá mais em cada Meza (além dos Inspectores) hum Homem de Negouio dos que costumão comprar Assucares ou Tabacos para remetter a este Reyno, com hum Senhor de Engenho ou lavrador de Tabaco dos que costumão mandar fabricar hum ou ambos estes dous generos, aos quaes será dado juramento pellos referidos Inspectores lettrados ao tempo da posse". (10)

A proeminência da Bahia no cultivo e comércio dêsses dois produtos e a importância emprestada aos Inspetores ressaltam dos honorários que lhes eram atribuídos, bastante elevados para a época: na Bahia, 400 milreis por ano; no Rio, Pernambuco e Maranhão, 200 milreis anuais.

A necessidade e o interêsse em amparar os que se ocupavam da indústria açucareira não podiam escapar ao tino e bom senso do Príncipe Regente, depois D. João VI — dos quais hoje ninguém mais dúvida.— Assim, uma de suas medidas veio atender (cumpre notar que com enorme tardança) uma súplica velha de várias décadas, pois é de Fevereiro de 1736 o requerimento em que: "...os senhores dos engenhos e lavradores da Capitania, com base nos Alvarás que sempre tiveram para que não fossem executados por dividas particulares e diminutas nas fabricas dos mesmos engenhos, como gados, escravos e caldeiras, ficando às vêzes arruinada huma tam grande propriedade por huma pequena parcella, e sim nos seos rendimentos excepto quando a divida egualasse com pouca differença o valor do engenho, quando então se poderá rematar toda a propriedade, para assim se conservarem illezos os engenhos e satisfeitos os credores, (requerem) que lhes proroguem a mesma Mercê e providenciem para que entretanto a Justiça lhes não fassa as violencias que experimentão pella importunàção das partes..."(11)

A 21 de janeiro 1808, era decretada a concessão aos habitantes do Brasil do privilégio de não serem executados no pagamento de seus engenhos e lavouras e sim em parte do rendimento. (12)

Em maio de 1810, chegam de Caiena, a bordo do "Vulcano", canas sacarinas de Caiena que "por sua enorme grandeza e grossura se fazem apreciaveis e promettem grandes vantagens à cultura e fabrico do assucar e muito maior ainda para a destillação das aguas ardentes, visto serem as dittas cannas muito succulentas". (13)

Mais uma vez, no afã de preservar a qualidade do açúcar produzido no Brasil, foi preciso o Govêrno agir contra práticas nocivas, destinando-se o Decreto de 27 de julho 1810 a coibir "as fraudes dos que indevidamente alteram e viciam as caixas de assucar, os que comettem falsedades industriais em caixas de assucar, introduzindo nellas corpos extranhos para augmento do pêzo e collocando porção de assucar de infima qualidade com a de superior para defraudar os compradores"(14). As penalidades eram: para a primeira vez, pena de con-

---

(10) ANTT, Col. de Leis, L.º 9, p. 2 e Maço 4, N.º 125, Lisboa.

(11) Livro de Termos, Homenagens e Assentos, Rio, Arq.º Nac. 1907.

(12) Fleiuss, Max, História Administrativa do Brasil, 2ª Ediç., S.P. 1925.

(13) Vianna, Oliveira, "O Povo Brasileiro e Sua Evolução", Rio, 1922.

(14) ANTT, Col. de Leis, Livro 16.

fisco e prisão de seis meses em cadeia pública; na reincidência, degrêdo de cinco anos para Angola.

O "OURO BRANCO"

Até que o ouro das Minas viesse, no século XVIII, fazer jorrar o Pactolo que a cora canalizou para a metrópole, o açúcar foi, durante mais de dois séculos, a grande, a máxima indústria do Brasil.

Um exemplo de ironia da História, apontado por Roberto Simonsen, é que "o que o açúcar rendeu aos invazores holandeses e franceses permitiu por sua vez aos espanhois e portugueses financiar a repulsa e expulsão daqueles mesmos invazores".

Segundo Varnhagem, já em 1526 se embarcava açúcar de Pernambuco e Itamaracá para o Reino.

Recebendo a Capitania de S. Tomé em 1538, Pero de Goes aí funda um primeiro vilarejo para o qual traz, de S. Vicente, "mudas de canna". Escrevendo a Martins Ferreira, diz que conta "dentro de hum anno e meio mandar hum par de mil arrobas de assucar nosso destes engenhos e d'ahi por diante mais..."(15).

O incremento generalizado do cultivo do açúcar data do início do século XVII e alguns algarismos mostram o volume que tomou a indústria. Já ao alvorecer daquela centúria era a principal produção do país, sobretudo em Pernambuco e na Bahia, 2.800.000 arrobas de açúcar tendo sido exportadas em 1680, com proventos para a Coroa de 100.000 Cruzados de dízimo. Decorrem cem anos e em 1785, só Campos, segundo Couto Reis, produz 128.580 arrobas de açúcar e .... 55.905 medidas de aguardente. No govêrno do Conde de Rezende, o Rio de Janeiro exportou 384.074 arrobas de açúcar e 1.194 pipas de aguardente para Lisboa e, para o Pôrto, respectivamente, 445.273 arrobas e 1.340 pipas. Nos últimos anos do século XVIII, só Guaratiba produziu 51.856 arrobas de açúcar e ... 1.961 pipas de aguardente.

Compreende-se que, nos "consideranda" de um decreto de 27 de fevereiro 1810, o Príncipe Regente declare: "(O Assucar) um ramo de cultura e de indústria de que muitos outros dependem e que faz a principal exportação deste Estado". (16)

Já outros em seu entusiasmo tinham ido mais longe, como o Jesuíta Ruy Pereira que, em carta datada de 1560, citada por Oliveira Vianna, exclamava: "E por amor de Christo lhes pesso que percam a má opinião que athé aqui do Brazil tinhão, porque lhes fallo a verdade, si houvesse Paraizo na terra, eo diria que agora o havia no Brasil". (17)

A enorme quantidade de taxas, subsídios, dízimos e sizas impostos sôbre o açúcar e a aguardente, destinavam-se a aplicações por assim dizer convencionais, isto é, obras públicas, custeio da administração e defesa, etc. Eram, entre outros, o Subsídio Real ou Nacional (compreendendo a aguardente de cana fabricada no país), o Subsídio Litterario, sôbre aguardente distilada, para custeio dos mestres-escolas e a Taxa sôbre Engenhos de Açúcar e Distilações, lançada sôbre cada engenho ou alambique.

A estas juntavam-se freqüentemente imposições extraordinárias, sob a forma de donativos e contribuições, apenas teòricamente voluntárias, cujo produto atendia a despesas as mais variadas, tais como festividades e homenagens por ocasião de efemérides principescas, instalação e manutenção de postos militares avançados e fortificações, obras públicas na Metrópole e mesmo o atendimento de uma inesperada conjuntura financeira da Coroa.

Talvez com maior intensidade que em qualquer outro setor, a ordenha da vaca açucareira em benefício de necessidades militares, era incessante. Assim, a 6 de julho 1643, são ordenados: "os senhores dos engenhos e seos lavradores a darem o rol do que fazem de assucares em hum cada anno que se computará pellos livros que os Mestres fazem dos pezos dos assucares... e darão os mesmos senhores dos engenhos os caixões necessários para os assucares da vintena e se descontará o valor dos ditos caixões do monte maior da ditta vintena, para adjutorio dos soldados e officiaes da mili-

(15) Citada por Augusto de Carvalho *in* 'Capitania de São Tomé).
(16) Arqº Concº Ultrº I.H.G.B., Rio
(17) Vianna, Oliveira, op. cit.

cia". (18) Ainda bem que tinham a generosidade de permitir descontar da vintena o valor das caixas fornecidas!

A necessidade e a prática de "estimular" o zêlo dos funcionários é coisa bem antiga. Assim, em data de 27 de novembro 1645, vemos aparecer, sem maiores explicações, naturalmente, a determinação da "propina ao Secretario do Concelho de Dezembargo do Paço", (19) fixada em 40 arrobas de açúcar branco por ano. Segundo tôda a probabilidade, tratava-se de pagar-lhe sua "ajuda" por ocasião da entrada do produto em Portugal.

Dada a necessidade de assegurar uma proteção armada adequada e permanente à Capitania, era preciso prover os recursos para tal fim. Quem mais indicado para entrar com tais recursos? O açúcar, é claro! A ordem de 3 de abril 1648 impõe o nôvo direito de 4, 3 e 2 vintens, respectivamente, sôbre "os assucares brancos, mascavados e panellas desta Capitania, para sustento da Armada de dôze galões que residirá nesse Estado para defensa de suas Praças". (20)

Rezolvida a adução da Agua da Carioca e a construção do aqueduto, estabelese enorme troca de correspondência entre a Capitania e o Reino em torno do pedido do Governador para que fosse instituída uma taxa extra de 400 reis por pipa de aguardente com vistas a financiar as obras. O rei achou demais. Negou e aproveitou o ensejo para recomendar mais uma vez (veremos adiante que era um problema recorrente) que "se não divirtisse dinheiro de outras rendas para aquella obra" (21).

Em maio de 1681 era instituída uma taxa de Rs1$200 sôbre cada barril de aguardente importado na Capitania, para a guarnição da Colônia do Sacramento e a continuação das obras da Agua da Carioca. (22)

A 24 de janeiro 1665 é "Accordado pela Camara com parecer e consentimento do Sr. Governador e Ouvidor Geral, Dr. Sebastião Cardoso de S. Payo que, visto não haverem outros effeitos nem meios para o sustento da Infanteria e por ser com menos oppressão do Povo, que se avençadassem os Senhores dos Engenhos que quizessem fazer aguardente da terra por um hum tanto por êste anno somente por cada alambique de fazer aguardente que tivessem nos seus engenhos visto ser este outrossim o meio que se tinha elegido nos annos antecedentes, arrendando-se e contractando-se as dittas aguardentes e que daquellas quantidades que render a avença das dittas aguardentes se darão 600 milreis para os socorros e sustento da ditta Infanteria. A quantia dos dittos 600 milreis se dará no fim do ditto anno porquanto antes disso se não poderá de todo cobrar dos dittos senhores dos engenhos" (23).

A tal ponto era o açúcar tido como precioso que, do resgaste exigido por Duguay Trouin em 1711, constavam 100 caixas de açúcar.

Desde 1740, o açúcar era "moeda e dinheiro corrente da terra, valendo 3 milreis a arroba" (24).

DESVIO DE VERBAS

Desde o estabelecimento dos tributos, em janeiro de 1665, nunca deixaram de vir ordens, recomendações e instruções detalhadas do Reino a respeito de sua atribuição e aplicação: tanto para a Nova Colônia; tanto para a Agua da Carioca; tanto para necessidades militares. E que se guardassem as rendas em cofres; e que "se não divirtissem para outros fins". Tudo em vão; o desvio de verbas positivamente não é coisa nova como se pode apreciar dos textos muito saborosos, tanto pelo que dizem como pelo que subentendem:

Ofício do Príncipe Real de 26 de maio 1682 aos Oficiais da Câmara do Rio de Janeiro. Acusa cartas de 18 e 21 de maio 1681 nas quais o informavam de haver impostos "sobre as aguardentes que vão deste Reyno a essa Capitania o novo subsídio de 1.200 reis por cada barril, 800 reis para a Infanteria que tinha ido á

---

(18) A.N.T.T., Col. de Leis, Livro 5, Lisboa.
(19) Accordãos e Vereanças, op. cit.
(20) Accordãos e Vereanças, op. cit.
(21) Corrêa, Magalhães, Fontes e Chafarizes, Rev. do IHGB, vol. 170, Rio, 1935.
(22) A.N.T.T., Col. de Leis, Livro 16, Lisboa.
(23) Accordãos e Vereanças, op. cit.
(24) Barata, Manuel — "Efemérides Paraenses".

Nova Povoação e 400 reis para as obras do Concelho e da Agua da Carioca". Manda ordenar ao Governador dessa Capitania, Duarte Teixeira Chaves, que, dos "treis cruzados impostos nas aguardentes se cobrem dous cruzados para a Infanteria, por não haver nesse Estado bastante com que se pague" e ordena que "haja coffre aonde se recolhão e que os barris de aguardente deem entrada em casa do mesmo Governador para que se saiba a que estão e *se não possa divirtir esta contribuição* (grifos nossos). "Da arrecadação tenhão cuidado o Vereador da Camara mais velho e o Ouvidor Antonio Rieder os quaes tenhão cada hum huma chave". (25)

A Carta Régia de 4 de dezembro 1683 ao Governador Duarte Teixeira Chaves (que até no nome tinha chaves), lembra que em Carta anterior, de 26 de maio 1682, já ordenara que se impuzesse dous cruzados nos barrís que aí encontrasse de aguardente para as despezas da Infantaria da Nova Colônia do Sacramento e que houvesse um cofre onde se guardasse esse rendimento, com 3 chaves repartidas entre várias pessoas, "dando os barris entrada em Vossa casa e sendo as despezas feitas com Vossa intervenção". "À vista de Vossa carta de 30 de Junho de 1683 dizer que "não acha nenhum dinheiro para a continuação das obras da Carioca", ordeno que o dinheiro não se arrematte sem intervenção do Governador e o rendimento se metta num coffre que se metterá em o Collegio com duas chaves: huma com o Reitor e huma com o Thezoureiro, devendo as Receitas e Despezas serem assentadas pelo Thezoureiro e as despezas somente serem feitas com mandados assignados pelo Governador Ouvidor Geral, Vereador mais velho e o Reitor da Companhia para que *"em nenhum caso e em nenhum tempo se possa divirtir esse dinheiro para outra alguma cousa"* (26).

O Príncipe não podia deixar mais claro que fazia mais confiança aos Jesuítas que às autoridades por êle mesmo nomeadas.

Passam-se alguns anos e novamente el-rei escreve, em 14 de novembro, aos Oficiais da Câmara. Acusa a carta dêles de 4 de junho do mesmo ano (1697), na qual explicavam os meios elegidos para contribuir com 5.000 cruzados para a Fortificação da Praça do Rio de Janeiro e outros 5.000 para os socorros da Nova Colônia, alvitrando ser "mais segura a cobrança por lançamento". Diz que no donativo dos 5.000 cruzados, "cada anno", para o socorro da Nova Colônia, provindos das "aguardentes da terra na Povo impuzera para ajuda dos socorros saida para fora", deveriam ser englobados os 2 cruzados "que se pagão em cada barril de aguardente do Reino que esse da Infantaria dessa mesma Colonia quando assistiam nessa Praça ..."Como tam bem se hão de remetter da Bahia e Pernambuco, sem embargo de serem gravadas essas Capitanias com o socorro da Nova Colonia, os dous cruzados dos barris de aguardente e *se não divirtam* do socorro da Infanteria pois falta o que ha e hé necessário mais para essa Cidade com o que não só lhe he preciso esta consignação mais se deve accudir em outra". (27)

CONTRATAÇÕES E MONOPÓLIOS

É um princípio inherente à atividade mercantil, certamente já comprovado ao tempo em que José superintendia a distribuição do trigo de Faraó, que todo negócio rendoso suscita a concorrência e que a maneira ideal de eliminá-la é o monopólio. De há muito era o açúcar o negócio proveitoso por excelência e a hidra monopolística não tardou em levantar suas múltiplas cabeças.

A 3 de novembro 1642, é dirigido à Câmara o seguinte pedido de socorro: "Protestam à Camara cidadãos contra o estabelecimento de um monopolio entre os homens mercantis capitaes e mestres de navios e mais os que tratão de comprar assucares para carregar para o Reyno, redundando em mui grande prejuizo e damno a esta Cidade e total ruina de seos moradores (pois) não concordão em comprar os assucares se não a vil preço combinado entre si, nem acceitá-los em pagamento de dívidas, quando ganham cem porcento na venda do assucar..."

---

(25) Accordãcs e Vereanças, op. cit.
(26) Accordãos e Vereanças, op. cit.
(27) Accordãos e Vereanças, op. cit.

A êsses precursores dos modernos "cartels", opõe a Câmara seu pronunciamento: "Accordam em determinar que os Acredores são obrigados a acceitar o assucar branco a dous cruzados a arroba e o mascavo a 400 reis, generalmente como si fosse dinheiro e em pagamento de suas dívidas, assim sendo como moeda"(28).

Os Contratos outorgados pela Câmara a arrendatários locais que se incumbiam, em caráter mais ou menos exclusivo, das atividades mercantis e fiscais relativas aos mais variados produtos (aguardente, açúcar, carne, óleo de balêia, etc.), não chegavam a níveis excessivos de exação ou abuso, mercê do contrôle exercido pelas autoridades. Já o mesmo porém não acontecia com as chamadas Companhias de Comércio, constituídas e sediadas nas metrópoles. Seus organizadores e dirigentes eram em geral personalidades muito bem introduzidas e influentes nas côrtes e, já por proteção, já mediante a distribuição de gordas "comissões", conseguiam para o empreendimento condições que tornavam as Companhias de Comércio virtualmente "um Estado dentro do Estado" nos territórios em que agiam. Mandavam e desmandavam, louvando-se nos seus contratos e pràticamente disconsiderando as legislações e regulamentos locais. Os lucros fabulosos que auferiam, contribuam para a consolidação de sua posição aparentemente inabalável. Foi o caso da Companhia Geral de Commercio do Brazil, criada em 6 de Fevereiro 1649, da Companhia do Grão Pará e Maranhão e da Companhia Geral de Pernambuco e Parahyba criadas, respectivamente, em 1755 e 1759 e extintas, a primeira em 25 de Fevereiro 1778 e a segunda 16 de Maio de 1779.

CONTRATOS DAS ÁGUAS ARDENTES

O Assento de 18 de junho 1661 consigna o estabelecimento do tributo e contrato das aguardentes da terra, para atender às fortificações e presídio, "por não bastar o imposto dos vinhos". Reza o Assento: "Em Camara de Juntasão os Officiaes della para fazerem Vereação segundo o costume despacharão petições e accordarão outras cousas tocantes a esta Camara e Republica". "Lhes foi representado pelo Governador Geral desta Repartição do Sul, o Senhor Salvador Correia de Sá Benevides em como o Presidio desta nossa Cidade (São Sebastião do Rio de Janeiro) padessia grande falta em razão de não serem socorridos pelos Dizimos e Rendas Reaes e juntamente os subsidios que estão applicados para o socorro do ditto Presidio não rendem cousa de importancia por faltarem navios de vinhos que vae por hum anno que não descem a este Porto, com cuja falta perecem os soldados e a ditta Infanteria e convinha que esta Camara procure alguns effeitos de que sejão socorridos emquanto faltão os dittos effeitos e navios de vinhos. E por quanto nesta Cidade e no seo Districto se faz grande quantidade de aguardentes da terra, lhes parecia que convinha porse algum Contracto nellas para que contractadas rendessem algum lucro e que a Infanteria se socorra, em cuja conformidade os dittos Officiaes da Camara mandão e Accordão que o Porteiro do Concelho apregoasse pelos logares publicos desta Cidade que toda pessoa que quizesse lançar no Contracto da ditta aguardente viesse a esta Camara para se lhe arrematar"(29).

Devemos presumir que houve uma abstenção prudente por parte dos possíveis interessados e que ninguém se houvesse aventurado a dar o seu lance nessa espécie de leilão ou concorrência pois, decorrido o prazo dos pregões, fêz-se uma hasta pública que, esta sim, deu um resultado positivo como se vê do Auto de Arrematação, datado de 4 de julho 1661: "Na Praça da Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro, defronte das casas da morada do S. Salvador Correia de Sá Benevides, Governador Geral desta Repartição do Sul, estando à Porta da Alfandega ahi presentes os Officiaes da Camara della, Juiz Vereador e Procuradores ...foi mandado fazer este Auto em como não houvesse quem lançasse, assentarão se arrematasse a quem por elle (estanque das aguardentes da terra) mais desse e logo chegou à esta Mesa o Capitão Bento de Castro o qual lançou logo sobre outros lanços que houve, dando este o maior que são 2:500$ por tempo de treis annos, pagos os quarteirões de cada anno para a Camara com as condissões adeante de-

---

(28) Accordãos e Vereanças, op. cit.
(29) Accordãos e Vereanças, op. cit.

claradas. A qual arrematação lhe foi feita com todas as solemnidades em direito costumadas, andando em Pregão pelo Pregoeiro dizendo por varias vezes que quem queria lançar no ditto Contracto dizendo por fim Arremate que lhe dava huma, duas e treis e mais uma pequenina (que os leiloeiros hoje em dia já não dão), e com effeito se lhe arrematou ao ditto Bento de Castro por ser o maior lanço" (30).

Ao contratador ficava assegurado um legítimo monopólio, devidamente apoiado pelas autoridades, como se depreende das Condições: "...Por tempo de treis annos, pagando o primeiro quartel no segundo e o segundo no terceiro e os mais successivamente e, rescindido o Contracto por qualquer acontecimento que seja, ficará elle Contractador desobrigado da contribuição delle. Qualquer pessoa de qualquer qualidade que seja não poderá vender a ditta aguardente e embarcar livremente em pipas ou barris de seis almudes inclusos para cima, sem dependencia alguma do Contractador. Não poderá nenhuma pessoa de qualquer qualidade que seja vender a ditta aguardente atavernada nesta Cidade nem fora della sem se avenssar com o ditto Contractador. (Todos os moradores de fora) serão obrigados dentro de déz dias do dia da arrematação a vir se avenssar com o ditto Contractador e quem o contrario fizer pagará seis milreis para o ditto Contractador e a avenssa se entende para vender por miudo. Por nenhum acontecimento se venderá nesta Cidade vinho de mel nem de cachaça com a mesma pena de seis milreis sem licensa do Contractador. O Alcaide e seo Escrivão e o Meirinho e o Escrivão do Campo serão obrigados a fazer todas as delligencias que o Contractador lhes ordenar para bem do seo Contracto com pena de suspensão dos seos officios e doze milreis todas as vezes que for achado que fez algum conluio com as partes que constará por duas testemunhas somente ou forem achados em flagrante delicto e elle Contractador será obrigado a lhes pagar as taes delligencias. A guardente se venderá a treis patacas e meia a canada. Gozará o ditto Contractador de todas as izenções e liberdades que são concedidas a todos os Contractadores dos Contractos Reaes e se cobrarão as penas como Fazenda Real" (31).

De acôrdo com a orientação "venha a nós" da Metrópole, o Contratador gozava de izenções mas tôdas as multas e penalidades iam para o Real Erário.

Então, como hoje e como sempre, o tempo modifica as circunstâncias e eis que Sua Magestade se apercebe que, tais como vinham sendo feitos e renovados há um século, os Contratos de Arrematação do Açúcar e da Aguardente rendiam um lucro enorme aos contratadores e um benefício desproporcionadamente pequeno à Coroa. Não hesita. Pelo Decreto de 23 de agôsto 1760, impugna tranqüilamente os ditos Contratos, mandando que os têrmos da impugnação sejam aplicados a todos os Contratos de Arrematação. Os argumentos do Decreto são saborosamente capciosos e não constituem mais do que um véu muito tenue a disfarçar a autoridade do "manda quem pode". Assim, alega que: "Os dittos Contractos de Monopólio, por sua natureza e importancia, não poderiam ter sido establecidos sem especal resolução de S.M.; nem se presume de direito nem athe agora consta que procedesse, não bastando de nenhuma sorte os Alvarás de Confirmação das Condissões expedidos em forma commum e ordinária" (32). Ordena mais que não mais se escrevam nos Contratos as condições 14, 17 e 19. Eram as que davam aos Contratos a duração de 3 anos, fixavam as quotas destinadas à Coroa e facultavam ao Contratador aumentar os seus lucros sem elevar sua contribuição ao Real Erário.

É de presumir que os Contratadores vinham cobrando, em proveito próprio, uma espécie de I.C.M. seiscentista, pois o Decreto diz textualmente: "Quanto ao direito de 1.600 reis por cada pipa ordinaria, se cobre *por entrada somente* de toda a aguardente que se remetter *na referida Cidade, sem distincção alguma da sahida para fora* e do consumo da terra, ficando livres os seos moradores, depois de haverem pago o ditto direito 1.600 reis por cada pipa ordinaria (por entradas, com rateyo dos barris e almu-

---

(30) Accordãos e Vereanças, loc. cit.
(31) Acoordãos e Vereanças, loc. cit.

des à mesma proporção), com a faculdade de consumirem ou navegarem o mesmo genero como bem lhes parecer".

COMPANHIA GERAL

Todo um vasto volume do Arquivo do Concelho Ultramarino é dedicado à correspondência sôbre a Companhia Geral de Pernambuco e Parahyba. Durante quase 20 anos desde o Alvará de estabelecimento em 13 de agôsto 1759, essa sociedade, detentora do monopólio do comércio na Capitania, parece ter cometido as maiores iniquidades contra os donos de engenho e fabricantes de açúcar e aguardente. É em têrmos os mais comovedores emelodramativos que, a partir de 17 de setembro 1777, as "victimas da Companhia" inundam a Rainha de representações, queixas e súplicas. Com pequenas variantes, as cartas de 1.º de outubro 1777, março 1778, 20 de abril 1780 e maio de 1780, desenvolvem o mesmo tema, a saber:

"A Companhia Geral, a quem os productores são obrigados a vender o genero, lhes paga o minimo e ha huma Mesa de Inspecção, "único refrigerio nesta mizeravel terra", que fixa os preços. Mas os proceres da Companhia attribuem ao producto uma qualidade inferior e se recusam a acceitá-lo a não ser por menor preço. "Este obstaculo se tira em havendo alguma conveniência para o fiscal..."

— A Companhia não lhes paga em dinheiro e sim em mercadorias.
— A Companhia manda o açúcar e a aguardente para o Reino para ser trocado pelas ditas mercadorias cujos fornecedores lhes atribuem o mais alto preço possível, chegando pois a um custo altíssimo que o usineiro é obrigado a pagar. Por não ter dinheiro com que se mexer, vende parte dessa mercadoria com prejuiso para obter capital.
— O preço a que a Companhia Geral compra o produto é tão baixo que, fazendo-o arrematar por terceiros e revendendo-o, o produtor ainda lucrará mais, mesmo pagando a dupla comissão.
— A Companhia manda os melhores escravos para o Rio de Janeiro, deixando nas Capitanias (Pernambuco e Parahyba) o refugo que não dá para o trabalho.
— Aumentando tremendamente os preços dos Contratos de Arrematação e Dízimos da Alfândega, a Companhia faz subir ainda mais os custos o desestimula o comércio, com prejuiso para a Coroa.
— A situação compele os donos de engenhos a se individarem com a Companhia que acaba por lhes tirar as fazendas.

Tôdas essas representações eram acompanhadas de abudantíssima documentação demonstrativa, inclusive quadros provando a decadência econômica da Capitania e a diminuição do número de engenhos com a conseqüente queda nos rendimentos da Real Coroa, em resultado da atuação da Companhia Geral. Tudo isso intercalado de queixumes contra violências e opressões de tôda a ordem(33).

Está claro, que a Companhia Geral, anciosa por não perder o bom bocado, defendeu-se o melhor que poude, em exposições à Rainha datadas de 13 de fevereiro 1778 e 18 de maio do mesmo ano, alegando que:

— pagavam um acréscimo (subsídio) aos produtores nos anos de esterilidade, em cada arroba de açúcar;
— o aumento no preço de arrematação dos Contratos de Dízimos da Alfândega só beneficiou à Coroa, rendendo 120.000 cruzados por ano de 1751 a 1754 e 138.000 de 1756 a 1759;
— sempre acudiram com adiantamentos aos produtores que ora lhes deviam Rs.289:995$882 (distribuídos entre 296 senhores de engenho) e Rs.171.553$285 (em mãos de 600 lavradores de açúcar);

---

(32) Arqº Concº Ultrº Tomo 4, I.H.G.B., Rio.
(33) Arq. Concº Ultrº, IHGB, Rio, Vol. 12, Tomo 2.º, fls. 425 etc.

— em 1778, vieram da Capitania para Lisboa e o Pôrto 3.426 caixas de açúcar branco que produziram .. Rs.359:730$000 e 496 do mascavo que renderam Rs.37.972$000 ao passo que, em 1779, as exportações foram de, respectivamente, 6.600 e 303 caixas, com o rendimento respectivo de Rs.693:420$000 e .. Rs.60:706$900;

— a queda nos Dízimos da Alfândega — alegadamente de quinhentos e tantos mil cruzados nos 18 anos de comércio livre anteriores ao estabelecimento da Companhia Geral — prendia-se ao fato de virem antes muitas sêdas de França, Itália e Holanda e "immensidade de sedas de Castella" e, depois da instalação da Companhia Geral, terem passado a vir sòmente das fábricas de Portugal com isenção de direitos;

— a queda no número de escravos resultava do fato dos traficantes não os quererem vender fiado aos senhores dos engenhos e lavradores, quando os podiam vender alhures a dinheiro contado;

— prestavam múltiplos serviços ao povo e ao Estado.

Por sua vez a Junta (espécie de Conselho Fiscal), *soi-disant* independente, alega não ter podido responsalibizar os culpados das opressões reclamadas, "por não constarem os nomes dos dittos nas reclamações". Quanto às soluções propostas para tornar a Companhia Geral mais florescente e menos odiosa, isto é, "vender as fazendas e outras mercadorias da Europa por preços mais favoráveis e ordinários e assistir aos lavradores com dinheiro e fazendas, ou o fazem com grande interesse (juros) ou para pagamento em effeitos orçados a preços diminutos.

Diz ainda a Junta que a Companhia dá acréscimos (subsídios) em anos de esterilidade; que, no tocante à assistência, não só a Companhia dá a têrça parte do seu anual rendimento, mas ainda "determina que se assista e fie aos engenhos e fabricantes athe o valor de duas terças partes do que annualmente produzirem?" Assim sendo, pergunta:

"Que razão tem os lavradores para se queixarem?"

"Que Lei obriga a Companhia Geral a fiar e quem há longo tempo lhe deve e não lhe satisfaz?"

Reconhece a Junta que "existem no meio da Direcção, occultos e escondidos, negociantes que devem de vexar os povos e, retendo dinheiros, impedem a Companhia de assistir aos que merecem". Constatam que as violências e opressões procedem sempre das manobras dos referidos membros dessa Direção, mas declaram, com mal disfarçado orgulho, que os mesmos "foram severamente extranhados por esta Junta repetidas vezes". Não há dúvida que, como medida punitiva ou corretiva, era muito pouco...

E conclui a Junta que "não pode considerar como "afflicto e pobre" um Povo que desfructa ha tantos annos hum cabedal que chega a treis milhões e meio..."

Não foram entretanto eficazes essas tentativas de defesa pois, a 16 de maio 1779, a Rainha declara por extinto o comércio exclusivo da Companhia Geral de Pernambuco e Parahyba. A Junta continuou com a responsabilidade de cobrar as dívidas, terminando sua gestão por carta de 2 de agôsto 1780 (34).

RESTRIÇÕES

A 17 de setembro 1643, constatam os "Homens bons" da cidade uma séria queda na venda do açúcar e propõem para a crise — cujo motivo explicam com bastante ingenuidade — uma solução quase acaciana:

"Por razão da grande quantidade de agua ardente da terra que se faz... e juntamente a cachaça e vinho de mel de que uzam, estava impedido o gasto total dos vinhos que a este Porto veem e sôbre os quaes está posto o subsidio para paga do Presidio e Fortificações, junto com a vintena que está assentado se pague. Não se gastando os vinhos importados, não haverá dinheiro para o Presidio e Fortificações, em total damno e prejuiso

(34) Arqº Concº Ultrº, IHGB, Rio, loc. cit. Tomo 4, "Vários-Pernambuco", fls. .. 147/170.

do commercio de vinhos porque, não vendendo aqui os vinhos, não tinhão com que comprar os assucares e não teriam a que vir a este Porto e assim de todo se perderá esta Cidade..., Accordarão que se tomme a agua ardente e se não venda".

Produção para estrito consumo individual, sim; mas para concorrer com o produto importado que paga impôsto, não. Como um exemplo pioneiro de manipulação da balança comercial, não estava mau.

Houve naturalmente a grita dos produtores locais, que a Câmara levou em devida consideração. Atendeu à reclamação em 10 de novembro 1643, mas... (há sempre um "mas" atraz de tôda a concessão): "...sem embargo de haver prohibido a agua ardente e que se não vendesse, comtudo, por accudir às ordinarias queixas dos senhores dos engenhos e mais pessoas que faziam a ditta agua ardente, se venhão avençar a esta Camara naquillo que hã de pagar de subsidio em cada anno por que livremente se lhes conceda licensa para fazerem a ditta agua ardente e na mesma conformidade todas as pessoas que quizerem ter taverna nesta Cidade da ditta agua ardente, pagando de subsidio o em que se avensará em cada anno(35).

Acontece que em virtude dessas disposições, muita gente que só plantava cana para a produção de aguardente, reduziu ainda mais o plantio, deixando inaproveitáveis grandes áreas utilizáveis. Por outro lado, havia grande carência de víveres para as tropas. As autoridades prontamente confrontaram essas duas situações e, a 22 de janeiro 1646, surgiu a ordem para que "fossem obrigadas todas as pessoas que tivessem plantas de canna e não tivessem de seis peças para cima, que não lavrassem canna e plantassem mandioca... e logo se desfizesse alguns engenhos de que havia notícia que não fazião outra cousa mais que agua ardente, que plantassem mandioca para o sustento das tropas..."

É de crer entretanto que os tributos auferidos não compensavam os inconvenientes da venda avulsa da aguardente pois temos, a 4 de janeiro 1647, nova Ordem da Câmara: "...dentro desta Cidade e por seos arrabaldes se não venda agua ardente da terra nem cachaça com pena de seis milreis pagos de cadeia pello grande prejuiso que se segue das dittas beberagens, a qual pena se aplicará a metade para o accusador e a metade para a Fortaleza da Laguna".

É interessante notar a invocação de motivos moralísticos e higiênicos para a medida, tentando disfarçar as razões econômicas que, como o gato escondido com o rabo de fora, já haviam ficado bem patentes no arrazoado do Accordão de 17 de setembro 1643. Assinalemos também, a prática vetusta — mas, nem porisso mais respeitável — de beneficiar o denunciante com 50% da multa.

A proibição de fabricar fôra fruto de pressão por parte da Companhia Geral de Commercio e o Governador Luiz de Almeida Portugal recusou-se a cumprí-la em carta de 28 de abril 1650. Em 1659 foi a restrição enèrgicamente posta em execução por Manoel Correia Vasquez, agravando muito a crise comercial que já sofria o Rio de Janeiro. Restabelecida a liberdade de fabricação no ano seguinte, com uma taxa de 10 milreis por pipa, foi essa autorização logo anulada pelo Governador Silveira Bernardes que protegia os interêsses da Companhia Geral. Finalmente é reestabelecida a permissão de fabricar, por Jerônimo Barbalho, em 18 de junho 161, com impôsto sôbre o comércio e a fabricação.

Uma Carta Régia de 4 de novembro 1690, proibia a exportação da aguardente do Brasil para a Angola, proibição essa que parece ter sido totalmente ignorada por D. Rodrigo de Souza Coutinho o qual escreve em 1.º de outubro 1798 ao Governador do Grã Pará, estendendo-se em diatribes contra "o uso immoderado da cachaça". Termina sugerindo fôsse t6ôda a produção encaminhada para a África, isenta de todos os direitos, ao passo que se taxaria fortemente a consumida na terra.

A metrópole, sempre atenta à manutenção de um equilíbrio conveniente na produção, proibe, por Carta Régia de 13 de outubro 1707, aos senhores dos engenhos que façam mais aguardente do que açúcar.

---

(35) Accordãos e Vereanças, op. cit.

A 13 de maio 1802, D. João, Príncipe Regente, proibe a construção de engenhos de açúcar no "Estado do Brazil" sem prévia licença do Governador da respectiva Capitania, sob pena de demolição em qualquer estado em que estiver. O arrazoado do Decreto fala nos "damnos e prejuizos que resultam ao Estado da liberdade illimitada que se teem arrogado os proprietários de terras de pouca consideração nos Meos dominios ultramarinos, de mandar construir nellas engenhos de fazer assucar, não obstante provisões ja existentes delimitando a distancia entre hum e outro engenho"... "A cobiça de alguns moradores que os leva a levantar engenhos em poucas brassas de terra, junto de outros ja existentes, arruinando todos". Entre outros males, diz o Decreto, "choviam muitas demandas e desavenssas". Tendo-lhe sido tudo relatado pelos Oficiais da Câmara da Bahia, manda que a distância mínima entre um engenho e outro seja de "meia légoa" (1.500 braças)".

Quase até o momento de encerrar-se o seu domínio, a Metrópole continuou a ocupar-se da indústria açucareira e, já nas vésperas de tornar-se o Brasil uma nação autônoma, impõe, entre seus derradeiros editos, êste, com o qual encerramos nosso respigar por 300 anos de legislação: Decreto Régio de 28 de abril 1818, aumentando os direitos sôbre os vinhos e águas ardentes "para reparos dos estragos da guerra' (presumìvelmente os causados pela invasão napoleônica).

A Primeira Luta de Classes do Brasil:

SENHORES-DE-ENGENHO CONTRA COMERCIANTES

OS PROTAGONISTAS

NELSON BARBALHO

OS "NOBRES"

"Nobre", para o pernambucano de fins do século XVII e princípios do XVIII, era o "senhor e possuidor" citado nas cartas de sesmarias, nos testamentos e nas escritura públicas ou particulares, — dono de vastas propriedades territoriais em regime mais ou menos feudal, mesmo improdutivas ou deficitárias; era o senhor-do-engenho todo-poderoso, plantador de cana-de-açúcar na larga e úmida faixa litorânea — a chamada "Zona da Mata", famosa região do massapê, da agroindústria açucareira e de inúmeros perdulários meio ou totalmente cretinizados da Capitania intensamente escravista, de gentes, em grossa maioria, conservadoras, comodistas, utopistas e prenhes de medievos preconceitos que as expunham ao ridículo com freqüente facilidade. Mesmo o senhor-de-engenho encalacrado de dívidas, tendo por credores os portuguêses (seus figadais inimigos) dominantes do comércio da povoação do Recife, mesmo sendo velhaco mas latifundiário, era ou poderia ser considerado parte integrante da "nobreza" daquele Pernambuco estùpidamente colonizado e manobrado por uma monarquia retrógrada, absolutista e despótica — a de Portugal sob o reinado de D. Pedro II (não confundí-lo com seu homônimo, o imperador brasileiro) e, com sua morte, sob o jugo de D. João V.

Reportando-se generalizadamente à classe de tais "nobres" pernambucanos (descendentes diretos de imortalizados heróis expulsadores dos holandeses do solo pátrio), em seu debatido porém clássico *Os Mártires Pernambucanos*, o Padre Dias Martins, com singular acuidade, usa expressões dêste jaez, qualificando-a: — "Criada e educada com um luxo asiático, seguido necessàriamente de orgulhosa arrogância"; — "estava na posse mansa e pacífica das honras e dignidades políticas e militares, e com isso se contentava"; — "contente com agricultar os engenhos com seus numerosos escravos, abandonara inteiramente à segunda (à classe dos comerciantes portuguêses) tôdas as vantagens e operações do comércio".

As lides comerciais — iniciadas paralelamente ao desenvolvimento da Donataria de Duarte Coelho — constituiam atividade bastante lucrativa porém tida por plebléia, totalmente exercida por espertos lusitanos de origens duvidosas, quase sempre desclassificados chegados com a cara e o corpo, mas dispostos a tôda sorte de aventuras, contanto ficassem financeiramente ricos e poderosos no final de contas.

Comerciante era sinônimo de "mercador" ou "traficante", têrmos que, aos ouvidos dos "nobres" da terra, soavam assim como trapaceiro ou ladrão. Seu conceito era péssimo, já se vê, na semi-obscurantista colônia, mesmo se tratasse de luso proprietário de grande estabelecimento mercantil e possuidor de muitas panelas de patacas (transformadas em sonhadas "botijas" no geral, empós o respectivo dono haver "entregue o couro às

varas"). Mesmo êstes não tinham acesso a' elevadas posições sociais em Pernambuco, nem a representativas patentes militares. Quando muito, a pêso de ouro, galgavam alguns postos mais ou menos importantes nas irmandades e confrarias religiosas quase sempre dominadas por clérigos portuguêses ávidos de riquezas materiais.

A estupidez de tais fatos naturalmente gerava ódios e ressentimentos, muitos desejos recíprocos de vingança, portuguêses detestando os "nobres" pernambucanos, êstes arrogantemente pretendendo repetir com aquêles o feito, meio século antes, com os holandeses — expulsá-los de Pernambuco, sumàriamente. A rivalidade era enorme entre uns e outros — os "nobres" pernambucanos instalados e dominantes do Senado da Câmara de Olinda; os "traficantes" portuguêses estabelecidos e dominadores da *restinga de areia* evoluída através dos tempos para a povoação do Recife. A guerra fria entre ambos, por conseguinte, tomava foros de peleja quente entre povoamentos irmãos e vizinhos, desunindo e embrutecendo cada vez mais olindeses e recifenses.

Indignados com semelhante estado de coisas, os abastados comerciantes da praça do Recife, agora realmente fortes e poderosos, credores de quase todos aquêles posudos 'nobres" da cidade de Olinda, achavam-se, mais do que nunca, com o direito de ingerir na administração colonial de Pernambuco, pretendendo ingressar como membros militantes de seu Senado da Câmara, pretensão de certo modo razoável, mesmo naqueles idos semi-bárbaros da civilização brasileira, contra a qual, contudo, se obstinava a arrogante fidalguia pernambucana, sem dúvida alguma ainda ativa e participante, mas já um tanto ultrapassada e econônomicamente decadente em seu todo, cujos principais membros não admitiam nem poderiam admitir sua mistura — a mistura de seus caricaturais penduricalhos honoríficos, de suas posições milicianas nem sempre conquistadas heròicamente, de seus pintados e superados brazões de armas, a mistura de todos aquêles medievais "distintivos de nobreza" com gentes sem títulos nem condecorações, gentes endinheiradas mas vindas da ralé, gentes suspeitas do comércio puro e simples, isto é, gentes de "traficâncias" por mutos tidas e havidas como ladroeiras. Isto nunca!

Considerando-se como uns deuses, os "nobres" não sentiam que outros já eram os tempos, que o mundo evoluíra, que Pernambuco deixara de ser um grande feudo manobrado por pouquíssimas famílias. Sentiam asco pelas transações comerciais e por isso não pretendiam de maneira alguma confraternizar com os mercadores do Recife, aos quais, contudo, deviam somas fabulosas. Mas acima de suas dívidas pairava seu orgulho. Orgulho e muita burrice também, mesmo entre os seus mais esclarecidos líderes, para os quais "mascate" era um ser desprezível, inferior, indigno de tôda e qualquer consideração. "Nobre" misturar-se ou combinar com "mascate"? Jamais!

Assim se mostravam, pensavam e agiam os "nobres" pernambucanos em fins do século XVII e comêços do XVIII, inapelàvelmente.

OS 'MASCATES'

Pernambuco, desde os idos da Donataria de Duarte Coelho, era uma espécie de terra de despejo do reino português, para a qual se enviavam degredados em tamanha quantidade que o próprio primeiro donatário, em mensagem dirigida a el-rei, rogava-lhe cessasse o envio de mais desclassificados, pois, de gente ruim, a colônia já estava repleta. Não consta haja cessado o despejo, salvo durante quase um quarto de século, a partir de 1630, quando o território pernambucano estivera sob o domínio batavo.

Restaurada a colônia, contudo, com a expulsão dos holandeses, em 1654, e o fim do regime de Donataria (substituído pelo de Capitania administrada por capitães-generais lusitanos nomeados por el-rei), restabelecia-se o despejo em maiores proporções, agora não apenas de degredados, também de renovadas levas de aventureiros "aurissedentos", maltrapilhos e sem vintém, portuguêses tão broncos que, em Lisboa, no dizer de cronistas coevos, nem para lacaios serviriam. Eram tipos grosseiros, abjetos e maleducados.

Todos os historiadores contemporâneos são unânimes no registrar que êsses indesejáveis imigrantes aportados na povoação do Recife, de logo, por intermé-

dio de seus patrícios anteriormente chegados em idênticas condições mas agora em situação financeira bastante estável, dedicavam-se a tôda sorte de trabalhos braçais, através das quais conseguiam economizar 4 ou 5$000, com cujo "capital" adquiriam enormes tranças de alhos e cebolas, outros gêneros alimentícios e algumas bugigangas, pondo as mercadorias às costas, em pesadas canastras, e saindo sujos, esfarrapados, descalços, a mascateá-las, isto é, a revendê-las pelas ruas e arrabaldes do Recife, Olinda e demais localidades adjacentes.

Era um comércio honesto, não resta dúvida, porém, na época, considerado indigno para um homem de bem, pelo menos do ponto de vista da intocável casta dos "nobres" senhores-de-engenho de Pernambuco, os quais toleravam os rudes mascateadores como o faziam em relação a certos animais daninhos — com desprêzo e, ao mesmo tempo, com superioridade.

Da mascateação tida por humilhante, muitos daqueles obtusos portuguêses, quando não se entregavam ao vício da embriaguez e viviam com economia e prudência, eram ajudados pelos mercadores estabelecidos na praça do Recife, de maneira mais substanciosa, obtendo, junto a tais patrícios, crédito bastante para, ao invés de alhos e cebolas, a venda de tecidos e miudezas, também negocidos ambulantemente, agora porém em maior escala e pelas povoações interioranas da Capitania, de onde geralmente retornavam endinheirados, ao fim de várias e cansativas viagens, e em condições de, por sua vez, estabelecerem-se com uma taverna, dentro da qual viviam amasiados com qualquer negra fôrra ou com uma rebolativa mulata que, além de lhes satisfazer a líbido, deixava-se e até gostava de ser explorada pelo "mô branco do ôio azu", servindo-lhes de cozinheira, arrumadeira, lavadeira, enfermeira, costureira e, no mais das vêzes, de mãe de seus filhos... pernambucos.

Destarte, e mais com a generalizada falta de consciência dos ignorantes, roubando no pêso e tapiando na medida, tinham de findar com as *burras* prenhes de patacão grosso, capitalizados de verdade, tornando-se pançudos donos de vários prédios de aluguel e legítimas potências do comércio pernambucano; e, já esquecidos das origens humildes, querendo nivelar-se ou mesmo julgando-se superiores aos "nobres" da terra que os acolhera e os enriquecera.

No dizer do Pe. Dias Martins, em *Os Mártires Pernambucanos*, a classe dos "mascates" — "respirava sempre a abjeção e vileza da sua primitiva miséria"; — "ocupada dos mais sórdidos e mecânicos trabalhos, apenas deixava entrever a condição de homens livres"; — "esta classe se reunira no Recife, restinga de areia, outrora deserta, porém único pôrto cômodo para a importação e exportação: os rápidos lucros dos lusitanos fizeram que êles brevemente crescessem em opulência e passassem a ser ambiciosos, não se contentando com menos do que entrar por seu turno nos cargos honrosos da nobreza, como vereadores, almotacéis, etc."

O fato era que se capitalizavam e agiotavam, dominavam tôdas as transações comerciais de Pernambuco e emprestavam, a juros extrosivos, grandes somas aos "fidalgos" agricultores canavieiros já em plena marcha para o ocaso (principalmente pela falta de renovação em seu sistema agrário, conservado no primitivismo enxadal dos idos feudais da Donataria duartecoelhana, e pela quase exclusiva dedicação à monocultura do açúcar, agora em desfavorável luta industrial ante a enorme concorrência deparada nas ilhas açucareiras das Índias Ocidentais).

Para os pernambucanos, em geral, contudo, era como se não houvessem evoluído — continuavam sendo os "mascates" do alho e da cebola, dos quais queriam apenas os empréstimos (porque dinheiro não tem côr) e com os quais não desejavam mistura e muito menos combinação, nem mesmo política, de onde em onde, no Senado da Câmara de Olinda.

Em tais delimitados horizontes, viviam os "mascates", obcecados pela quase única ambição em mira: igualarem-se aos "nobres", se não pela origem, ao menos pela fortuna acumulada; ou mesmo passá-los para trás, por direito de conquista.

Assim, está evidente, o choque entre as duas poderosas classes teria de ser inevitável.

OS ENGENHOS

No trivial, ninguém o confessava, por trazer água no bico, como se dizia na época, mas, na realidade generalizada, a vontade suprema de cada um — poder-se-ia assegurar — era tornar-se senhor-de-engenho, não obstante a estagnação ou mesmo a decadência da classe, fato pràticamente não pressentido por seus integrantes, na oportunidade. Primeiro sinal de "nobreza" era o possuir-se um engenho; todo "nobre" era senhor-de-engenho; e todo o mundo naquele Pernambuco mui chegado à Idade Média, desejava ser ou queria passar por "nobre".

Havia dois tipos de engenho na colônia — os denominados "trapiches": fábricas de segunda ordem, diminutas, movidas a bois, localizadas em pequenos extensões territoriais; e os chamados "reais": indústrias situadas em dilatadas terras, possuidoras de imensos canaviais, de matas quase virgens e fornecedoras de lenha (combustível) em abundância, de boiadas capacitadas para o rápido manejo das moendas, de barcos e barqueiros em quantidade bastante para as lides de condução do açúcar fabricado para a praça do Recife, de escravatura avultada, de aparelhos diversos, inclusive moendas, fôrmas, tachos de cobre, depuradores, depósitos de cal, etc., etc., de casaria residencial, destacando-se a "casa-grande" do senhor-de-engenho, a casa de purgar e as mais precisas à fabricação do açúcar, de capela, de mestres e demais gentes adestradas no preparo do produto açucareiro, e de tudo o mais característico de uma agro-indústria do açúcar, em proporções gigantescas, em todo o Nordeste do Brasil oitocentista.

Não era tarefa das mais fáceis o conseguir-se um engenho, mesmo "trapiche". Os existentes, inclusive os deficitários, não se achavam expostos à venda; geralmente passavam de pais para filhos, eram bens tradicionais de família; e constituía uma quase desonra para qualquer familiar grei tradicionalmente "nobre" o desfazer-se ou perder seu engenho.

A policultura era atividade secundária, quase sempre exercida por meeiros e gentinhas sem maiores pretensões na vida, ao passo que a monocultura do açúcar emprestava um halo de aristocracia, como que dava "nobreza" ao senhor-de-engenho. Plantar cana, fabricar açúcar — em quantidade avultada, para fornecimento ao mercado inclusive exportador — exigiam do senhor-de-engenho grandes propriedades territoriais regidas sob sistema quase feudal e um sem número de braços para o trabalho diário no eito, nas moendas, nas tachas, na purgação, etc. Muito pouca gente em Pernambuco, portanto, dispunha de meios suficientes para o atendimento de tamanhas despesas; e destarte aquêles pernambucanos senhores e possuidores dos engenhos da colônia formavam pacìficamente a classe aristocrática a deter em suas mãos as terras, as plantações de cana-de-açúcar, o trabalho braçal nos campos, ou seja, o mais acentuado número de escravos existentes na Capitania. Tudo isto parecia ser imutável, vinha desde os idos da Donatária, e, a seu respeito, cronistas coevos escreviam:

"A posse de uma fazenda de cana com engenho e refinação dá uma espécie de nobreza entre os fazendeiros; e se fala com tôda a consideração de um senhor-de-engenho, e vir a sê-lo é a ambição de todos. Um senhor-de-engenho é, em geral, de forte corpulência, o que significa que êle se alimenta bem e trabalha pouco; quando êle está no meio de seus subordinados, e mesmo entre seus iguais, empertiga o peito, levanta alto a cabeça e fala forte, e com aquêle tom de voz arrogante que indica o homem habituado a mandar sôbre grande número de escravos, feitores e empregados". — 'Quando aquêle que ocupa tal posição é o que deve ser, isto é, um homem de fortuna, que sabe portar-se, pode-se então considerar o título de senhor-de-engenho no Brasil tão alto como os títulos de nobreza dos grandes reinos de Portugal".

A fabulosa riqueza a que a classe havia chegado antes do domínio batavo, estentando um esplendor sem limites, na chamada fase áurea da fidalguia rural pernambucana, era algo relembrado agora como verdadeira lenda oriental por uns; outros porém viviam ou imaginavam viver como se nada houvesse sido mudado e, fazendo do passado presente, queriam porque queriam que a lenda fôsse realidade. Todos os "nobres" só pensavam em luxar, mandar, ser obedecido; rebaixar-se à categoria dos mascates"

dava-lhes engulhos, equivalia a legítima desmoralização para qualquer um dêles. O fausto dos antepassados tinha de ser o fausto dos contemporâneos descendentes seus. Frei Manuel do Salvador, referindo-se ao luxo da "nobreza" pernambucana até o "tempo dos flamengos", informava:

"Quem não come em baixela de prata, passa por pobre, as mulheres consideram os vestidos de sêda e setim de pouco valor, se não são guarnecidos com os mais ricos bordados, e enfeitam-se de tantas jóias, como se chovessem pedras preciosas; os homens, por seu lado, acompanham tôdas as modas e usam ufanos punhais e espadas cravejadas de brilhantes; nenhuma das caras iguarias de Portugal ou das ilhas podia faltar à sua mesa". — "Em suma, Pernambuco quase não parece um país da terra tanto quanto dependa da riqueza e da prodigalidade parece a imagem do Paraíso".

E tanta ostentação, tantos gastos suntuários, tanto exibicionismo individual ou classista, tudo se originava dos engenhos, que, assim, exerciam, de certo modo, perniciosa influência nas gentes da colônia, causando soberbia entre os "nobres", inveja entre os "mascantes" e um misto de tristeza e temor entre os trabalhadores-livres pobres da classe média e entre os negros e índios da casta dos escravos.

Para agravar o mal e mais acentuar as divergências entre "nobres" e "mascates", houvera a pendenga do retôrno da sede do govêrno para Olinda, fator considerado de suprema humilhação para os recifenses em geral, inconformados com isso e ainda mais com a promoção da velha Marim dos Caetés da categoria de vila à de cidade, juntamente com a criação de seu bispado, enquanto o Recife não passava de simples povoação oficial.

Efetivamente, a arrogância dos "nobres" crescera demasiadamente desde fins de 1676, quando, pela bula *Ad Sacram Besti petri,* do Papa Inocêncio XI, Olinda não só se tornava sede de bispado, como ganhava foros de cidade, conforme determinava um dos itens daquele documento papal (*Pereira da Costa, in Anais Pernambucanos, IV*), — em cujo trecho de maior interêsse fica assinalado:

"Nessa mesma igreja de Olinda ereta à dignidade episcopal como Sé pode-se e poder-se-á para o futuro, como convier, usar, possuir e gozar das preeminências, honras, privilégios e faculdades, de que usam, possuem e gozam as igrejas catedrais de outros lugares assim de direito como de costumes; outrossim, instituimos e erigimos perpètuamente mesa episcopal, capitular, e outras insígnias próprias de catedral, em louvor de Deus Onipotente e da gloriosíssima Virgem Maria sua mãe, e em glória de tôda a igreja triunfante e exaltação da fé católica; com igual conselho e autoridade, condecoramos a igreja de S. Salvador de Olinda com o título de catedral, e a vila de Olinda com o de cidade do mesmo nome, e os seus habitantes com os foros de cidadãos".

Sentiam os "mascates" e, por indução, os recifenses em geral, o travo de verdadeiras derrotas, ante aquelas sucessivas vitórias dos olindenses, e consideravam propício o momento para uma radical mudança naquilo tudo, uma espécie de revolução em que a balança da justiça não pendesse apenas para o lado adverso, como lhes parecia acontecer até então.

De fato, desde os idos da primitiva Donataria imperava em Pernambuco uma inalterada hierarquia social, no tôpo de cuja escala destacavam-se os senhores-de-engenho, classe relativamente pequena porém que, no informe de Handelmann, "enfeixa na sua mão a grande maioria da população escrava e, o que é mais importante, quase todo o solo".

Os donos das pernambucanas vastidões territoriais se consideravam os donos do mundo. E quem não possuía terras não queria conformar-se com semelhante estado de coisas. O grande drama poderia ser equacionado assim: Muita terra, poucos donos; muita gente, nenhuma terra. Em síntese: Uma tragédia sócio-rural trazida para Olinda e o Recife, as duas principais comunidades da colônia, e ampliada no litoral, graças às desavenças classistas entre "nobres" e "mascates', as duas maiores fôrças em choque em Pernambuco, isto é, os senhores-de-engenho contra os comerciantes.

OS MARGINAIS

Excetuados os "nobres", os "mascates" e os clérigos — constituidores da mino-

ria forte a dominar pràticamente tôdas as atividades humanas na Capitania de Pernambuco —, a grossa maioria da população era formada por verdadeiros marginais da sociedade pernambucana em tempo de paz, vez que não possuiam os direitos de opinar, de reivindicar melhor tratamento social, de evoluir, de influenciar a administração pública, de adquirir terras, de viajar para a Europa, etc., etc.

Já se disse que quase tôda a terra jazia em poder dos "nobres"; e, segundo o citado Handelmann, — "sòmente alguns pequenos trechos pertencem, como bens em comum, às cidades e povoações, ou tocaram como dote à igreja e instituições pias". Um pouco além, aquêle autor, em sua clássica *História do Brasil* (ed. de 1860, Berlim, Alemanha), comenta e esclarece:

"Sem prejudicar de nenhum modo a sua exploração, poderia o grande possuídor de terras perfeitamente desfazer-se de uma parte de seus domínios supérfluos, dividí-los em lotes e vendê-los; todavia, é para êle uma espécie de ponto de honra não mutilar a sua propriedade, e é-lhe fácil satisfazer êsse seu capricho de soberania, pois as suas matas virgens, se não lhe dão lucro, também nada lhe custam, isto é, um impôsto territorial, como existe na maioria dos países, que pesa indistintamente sôbre tôdas as terras de cultura de propriedade particular, quer cultivadas, quer incultas, falta aqui no Brasil até o dia de hoje, e sòmente êle poderia obrigar ao grande parcelamentos das propriedades rurais. Em tais circunstâncias especiais, formou-se uma categoria de homens livres pobres, que não deixa de ser característica; não são donos do torrão, nem ligados à gleba, são, de certo modo, nômades da lavoura; porém, como êles em parte alguma acham terra livre para adquirir, são sempre forçados a se sujeitarem a qualquer grande senhor-de-engenho. como trabalhadores da terra".

Êsses livres trabalhadores rurais eram os chamados "lavradores", a *elite* dos marginais pernambucanos, possuídores de alguns *teréns,* de duas, três vaquinhas de cria, um magro cavalo de sela e um outro pangaré de cangalha, um ou dois escravos, um carneiro para os meninos, etc. Em tais condições, levando a família (sempre numerosa: sua maior distração era fazer filhos, "Deus quer assim, assim se faz!") e os "pissuídos", agregavam-se, prèviamente autorizados pelo senhor-de-engenho, às grandes propriedades, sem contrato algum de arrendamento, tudo na base do fio de bigode como testemunha, e ali, erguendo rude casebre e pequeno cercado para a permitida "roça", dedicavam-se, com a sua "tropa", à monocultura da cana-de-açúcar, fornecendo, ao final da tarefa em cada safra, metade da produção obtida ao proprietário que os acolhera e que poderia despedí-los a qualquer momento, sem aviso prévio e sem indenizá-los de coisa alguma' "pois lei de meeiro é assim mesmo, sem tirar nem pôr". Se, ao fim da safra, alguma pataca lhes sobrava depois de saldadas tôdas as dívidas contraídas durante o ano, cuidavam de empregá-la na aquisição de bens móveis — geralmente mais um velho escravo ou mais outra vaquinha parideira. E o motivo único era êste: em caso de sumária despedida, os "móveis" poderiam acompanhá-los com relativa facilidade.

A hierarquia dos marginais era grande e de certo modo curiosa. Logo abaixo da invejada — pelos iguais e inferiores — *elite* dos livres "lavradores" meeiros, vinha a classe dos "moradores", constituída de mulatos, mamelucos, curibocas, mestiços de tôdas as raças e de pobreza franciscana, os quais — mediante ínfima contribuição permitida pelos proprietários — erguiam, dentro da mata dos grandes engenhos, miseráveis choças e, a seu redor, plantavam diminutos roçados. Com o reduzido produto de sua colheita, subalimentavam-se e, indolentemente, iam vegetando "inté quano Deus fô seivido", isto é, até a hora de "deixar de comer farinha". Uma serventia, contudo, apresentavam para o senhor-de-engenho que os abrigara: Em caso de luta com gente de fora da propriedade poderiam servir para fazer número e amedrontar o inimigo, alguns chegando mesmo a empunhar um "pau-de-fogo" e defender a "sua" terra, a densa mata dentro da qual moravam como sêres quase daninhos, ociosamente. Se repelidos, afastavam-se para a mata virgem, de onde reapareceriam para qualquer vingança pessoal — matando e incendiando, causando avultados prejuízos aos senho-

res-de-engenhos, que, assim, preferiam viver em paz com semenlhantes tipos — e suportavam-nos, como suportariam as pragas da natureza, tão comuns naquelas terras do Nordeste do Brasil.

Depois dos "lavradores" e dos "moradores", vinha a infeliz classe dos escravos — a ralé dos marginais daquele Pernambuco socialmente estagnado, política e administrativamente colonizado e dominado por uma monarquia distante, fria e indiferente à sorte do povo pernambucano em geral.

O germânico Handelmann, em sua citada obra, escreve: "Um pequeno número de grandes fazendeiros (senhores-de-engenho conserva não sòmente os escravos, mas também a população rural, em quase completa sujeição. Sòmente as cidades formam uma espécie de contrapêso; porém, como a maioria destas é fraca e escassa, e vive quase exclusivamente do negócio com os engenhos, não basta absolutamente para contrapôr-se à influência daquela classe dominadora" (a dos "nobres").

Não há exemplificação pública de "nobre" abolicionista, naqueles idos; todos eram ferrenhamente escravistas, mesmo os mais evoluídos e ousados, mesmo os heróis e mártires republicanistas de 1710 e anos subseqüentes.

Os escravos eram eternamente sem vez e vinham em linha reta de duas espoliadas raças — a indígena e a negra; esta das costas da África, aquela dos sertões brasileiros (ou mais particularmente: do Agreste e do Sertão de Pernambuco).

Os índios escravizados caiam na servidão forçada de três maneiras distintas: através de seu aprisionamento nas guerras havidas entre brancos e tribos selvícolas; através de raptos feitos, pelos desbravadores dos sertões, em seus aldeiamentos selvagens; ou através da compra, pura e simples, no mercado de escravos existentes em Olinda, para o qual, de onde em onde, aquêles míseros pernambucanos eram remetidos, por ordem real, pelos capitães-mores da Capitania.

E os pretos, renovadamente adquiridos através de navios negreiros vindos do continente africano, eram os preferidos dos senhores-de-engenho, que faziam questão de comprá-los em plena virilidade, depois de examiná-los atentamente, pois assim poderiam jogá-los no eito imediatamente, à custa do chicote do feitor, de castigos no tronco, de ameaças de lançá-los dentro das fornalhas, etc. Handelmann assegura que "mulheres eram menos procuradas e importadas em menor escala; dai resultou na população escrava uma grande desproporção dos sexos, em conseqüência do que a natural multiplicação não chegava para compensar as perdas naturais. Daí a premente necessidade de sempre novas introduções de negros africanos, "pretos brutos", assim chamados em contraposição aos "pretos crioulos", nascidos no país; e essa corrente contínua teve então uma grande influência sôbre o caráter da população negra, por serem procedentes, em regra geral, sempre das mesmas feitoriais portuguêsas, portanto sempre dos mesmos grupos de povos da África".

A preferência dos "nobres" pelos escravos negros não queria dizer bondade nem simpatia pelos infelizes oriundos da África, mas, simplesmente, esperteza de comprador que deseja aplicar bem e fazer render melhor o capital empatado, pois o negro, não obstante o então recente Quilombo dos Palmares (através do qual a miserável gente de côr opusera resistência ao domínio branco por mais de sessenta longos anos), além de mais dócil, mais fácil de ser "civilizado", mostrava-se bem mais trabalhador que o índio ou o mestiço (considerado "raça de mandriões"). Aliás, adágio corrente na época garantia que — "as brancas são para casar, as mulatas para fornicar, as pretas para trabalhar". De mesmo modo que as mulheres, os homens pretos eram "pau para tôda obra". E ai daquele que se mostrasse preguiçoso! Vivência de escravo na fase colonial de Pernambuco é página de dor, de infâmias atrás de infâmias, de horrores sem fim, de desumanidades crudelíssimas, página trágica e negra de sua desgraçada história.

Brancos livres "lavradores", nos campos, ou "artistas" (de artesanato), na cidade; mestiços também livres "moradores" na zona rural, ou "biscateiros" nas povoações litorâneas; índios e pretos escravizados, africanos ou crioulos, — constituiam por conseguinte a numero-

sa classe dos marginais da sociedade pernambucana no alvorecer do século XVIII, classe desorientada e desunida em relação a seus integrantes, sem ter opinião formada em coisa alguma, sem saber reivindicar direitos ou escolher sistema político que a libertasse da marginalidade em que vivia mergulhada. Era, por excelência, a classe servidora, recrutada pelos "nobres" ou comprada pelos "mascates" na hora da guerra e pelos mesmos esquecida na hora da paz; ora defensora intransigente do nativismo mais sadio, ora amedrontada, mesmo sem ter nada a perder, acomodando-se aos interêsses dos portuguêses, aos quais se alugava ou se vendia, de acôrdo com as suas necessidades. De qualquer modo, formavam a mais forte parcela da população de Pernambuco, os marginais.

CANA-DE-AÇÚCAR NA ÁFRICA

RAYMUNDO SOUZA DANTAS

I

Muitas foram as técnicas e culturas, levadas para a África, pelos escravos repatriados do Brasil, estando relacionadas inclusive com a lavoura da cana e o refino do açúcar. Sabia-se da introdução, pelos afro-brasileiros, no interior da Nigéria, da cultura canavieira, como também da indústria açucareira, mas não se tinha notícias, infelizmente, de sua localização. Preocupados com as transformações econômicas e sociais, registradas em várias regiões litorâneas, graças à ação dinâmica dos repatriados, os pesquisadores concentraram suas atenções nas referidas áreas, ignorando as demais. Deixaram, assim, pois, de levantar outros rumos seguidos pelos afro-brasileiros, principalmente aquêles que os levaram para o interior, dando visão incompleta do destino dos mesmos, como também de suas atividades.

Tudo, por conseguinte, ou quase tudo, que se sabe, a respeito da influência e ação dos afro-brasileiros, quer no Togo, quer no Daomé ou na Nigéria, como em qualquer outro território, limita-se à área do litoral pròpriamente dito. Grande, como está sobejamente comprovada, foi essa presença, nos centros litorâneos e adjacências, parecendo assim que ela se restringia àqueles pontos considerados de mais fácil acesso, ou melhor dizendo, de trânsito mais aberto, inclusive ou principalmente quanto às comunicações. Sòmente agora, dados esparsos, é bem verdade, mas valiosos, vão surgindo, comprovadores da presença dos afro-brasileiros também no interior, onde encontraram condições inclusive para introdução de novas culturas, como a da cana-de-açúcar.

Essa interiorização ocorreu, principalmente, em direção da parte norte da Nigéria, em meados do século, motivada pelo retôrno de elementos de tribos ali localizadas há séculos, como a auçá e a peul, conhecidos como muçulmanos. Êsse fato, sem dúvida, é a da maior importância, para medida da verdadeira extensão da influência brasileira, através da ação dêsses repatriados, trabalhados pela vivência demorada no Brasil. Ao mesmo tempo, oferece dados preciosos, para o pesquisador da história africana, principalmente quanto às modificações registradas em determinadas áreas, que embora não tenham chegado a alterar estruturas milenares, possibilitaram, em alguns casos, a reconversão de suas economias.

II

Coube a um alemão, chamado Heinrich Barth, revelar a introdução, no interior nigeriano, por um afro-brasileiro, da cultura da cana-de-açúcar. Viajando pela região norte daquele território, em meados do século passado, demandando à histórica cidade de Tombuctu, teve

oportunidade de pesquisar o fértil vale do Bamourna, nos arredores do Sokoto, zona de predominância muçulmana, ocupada pelos povos auçás e peuls. Conforme o registrado em seu diário de viagem, citado num trabalho do Professor Tadeusz Lewicki, apresentado ao II Congresso Internacional de Africanistas, realizado em 1967 em Dacar, deparou Barth, no referido vale, por volta de 1853, com uma plantação de cana de açúcar, fato que o surpreendeu, desde que não tinha visto, até então, nada similar na região. Ainda maior, porém, é a importância da descoberta, quando acrescenta que, alimentada por aquela plantação, havia uma refinaria de açúcar, ambas de propriedade de um muçulmano ex-escravo repatriado do Brasil, onde vivera por mais de vinte e cinco anos. Comprovam-se, assim, dois fatos históricos de destaque, um relativo à expansão para o interior dos cativos que retornaram do Brasil, notadamente os de origem muçulmana, outro quanto a introdução, pelos chamados afro-brasileiros, da cultura da cana-de-açúcar e sua industrialização, na Nigéria do Norte, região das mais notáveis, do ponto de vista político, cultural e econômico, no contexto da África pré-colonial.

III

Acentua o afrianista Tadeuschz Lewicki, em sua comunicação, procurando justificar a localização da plantação e da refinaria, que a mesma se explica pelo grande consumo de açúcar atribuído à corte de Wourno, capital do sultanato, onde o produto chegava importado por vias européias. Observa êle, no mesmo documento, que as plantações de açúcar eram conhecidas, porém, desde épocas recuadas , na África Ocidental, introduzidas principalmente pelos portuguêses. Isso, porém, ao longo do litoral atlântico, mas não no interior, embora ali fôsse o açúcar consumido em grande escala pelas classes sociais superiores. Cabe, pois, històricamente, a um afro-brasileiro, muçulmano, da tribo peul ou auçá, a iniciativa da introdução da cana de açúcar no interior nigeriano e, também, o que aumenta a importância do fato, do refino do açúcar, conforme as experiências levadas do Brasil.

IV

O cultivo da cana-de-açúcar, porém, na atualidade, está bastante difundido na África. São em grande número as plantações, quer nos territórios ocidentais, onde os portuguêses a disseminaram, através do Cabo Verde, quer na parte oriental, graças à sua introdução em épocas mais recuadas pelos asiáticos, como também devido a iniciativas de menor amplitude, mas de grande significado, como esta do afro-brasileiro no interior do Nigéria do Norte. Está o continente negro, por outro lado, pontilhado de refinarias, embora não seja grande a sua produção de açúcar. Entre os grandes produtores, estão, por exemplo, os dois territórios portuguêses, sendo Moçambique com 200.000 toneladas de cana e 119.507 de açúcar, só em 1968. Angola conta com 64.000 toneladas de cana-de-açúcar todo ano. Entre os territórios independentes da África, em qualquer de suas latitudes, Madagascar, com 1.300.000 toneladas de cana-de-açúcar possuindo quatro refinarias. O Congo Brazaville, tem poucas plantações, mas conta com 2 refinarias, cuja produção é de 100.000. Enquanto isso, o Congo Kinshash tem uma produção de 35.000 toneladas de cana e duas pequenas refinarias. Também a Etiópia produz açúcar, mas está entre as de menor porte, como Gana e Quenia. A Ilha Maurício produz a fábula de 5.000.000 toneladas de açúcar, possuindo dezenas de pequenas usinas e outro tanto de plantações. Vem ainda a Uganda, com 1.650.000 toneladas de açúcar, a Rodésia com .... 1.525.000 toneladas de cana, a República Sul Africana com 1.500.000, o Sudão com 700.000 toneladas de cana e .. 65.000 de açúcar anualmente, a Somália com 38.000 de cana e 35.000 toneladas de açúcar, estando sua indústria no particular em desenvolvimento, como ocorre no Senegal. Ainda existe a Suazilândia, um verdadeiro desafio, com .. 1.500.000 toneladas de cana, duas refinarias, produzindo 169.000 toneladas de açúcar ao ano. Êste é o panorama geral, o que mostra a arrancada da África na cultura da cana e na indústria do açúcar.

SEVERINO DE TRACUNHAÉM

Um Ceramista da Zona Canavieira

RENATO MIGUEZ

EM plena Zona da Mata, Tracunhaém enquadra-se nas características próprias de uma região mesclada de várias influências. Começa a história desta área com o primeiro donatário da capitania de Pernambuco, que em luta mantida contra os Caetés e Tabajaras aliados aos franceses, planejava outro sistema de economia para esta região. — "Sendo o comércio do pau brasil monopólio da Coroa, achou Duarte Coêlho que a sua fortuna só seria conseguida através da cana-de-açúcar, uma vez que êste produto tinha grande procura no mercado europeu. O clima quente com uma estação sêca e outra chuvosa dominante em sua Capitania, ao lado de um solo argiloso de *massapê* favorecia consideràvelmente essa atividade agrícola" (1).

Relato êste trecho por uma única razão: ser o massapê — responsável pela maioria da cerâmica no Nordeste, principalmente a figurativa e ter relação com o plantio de cana-de-açúcar.

A Zona Canavieira despertou fins lucrativos e interêsses de muita gente que vinha da Europa em busca de fortuna e aventura. Geralmente dizem que os aventureiros e degredados eram os que mais apareciam por questões compreensíveis. Manuel Diegues Júnior diz: "Êsses diversos elementos sociais permitem evidenciar-se que não houve exclusivismo de criminosos como querem alguns nem exclusivismo de aristocratas como querem outros. Ao contrário: ao invés de exclusivismo encontramos elementos muito variados, que poderemos sintetizar em cinco grupos principais: Fidalgos e Militares, que tiveram preferências nas concessões de terras, Sacerdotes, Degredados, Criminosos e finalmente Homens bons, artífices e lavradores, que foram os verdadeiros colonizadores, capazes de uma atividade sedentária, permanente e de rotina" (2).

Em conseqüência disto veio a caboclagem e o aparecimento do negro para a agricultura, por ser o índio insubmisso, um rebelde devido o seu estágio de cultura. Formou-se o caldeamento das três raças.

Não foram raros os mistificadores e oportunistas, como no caso do Padre Antônio Gouveia, que usando os seus conhecimentos de magia e alquimia abusou das crendices do povo e devastou várias tribos de índios, enriquecendo e vendendo-os como escravos. Ficou na história com vários apelidos: *Padre Nigromante, Padre do Ouro* e *Padre Mágico*.

Por outro lado chegava a Pernambuco a "Civilização Européia com o luxo e iguarias, porcelanas e sêdas vindas do Oriente, tudo isto entrava na Zona e no hábito do Banguê" (3).

Malgrado as tentativas contrárias do Santo Ofício, o domínio holandês, território isento da tutela da Santa Inquisição, contribuiu para a vinda de outros povos com outros credos: judeus, protestantes, calvinistas etc. Após a expulsão dos Holandeses, os que restaram em Pernambuco cristianizaram-se ou interiorizaram-se. Um exemplo da influência dêstes Cristãos Novos é o gôsto pela estrêla de Davi na região da pecuária — o Agreste e o Sertão, que teve aceitação como enfeite nos chapéus e trajes dos

cangaceiros. Sintetiza tudo isto muito bem Gilberto Freyre — "a única obrigatoriedade que existia para um estrangeiro localizar-se no Brasil era ser católico".

Evidente que as superstições e os credos não desapareceriam de uma hora para outra e, por outro lado, os portuguêses que já chegavam para o Brasil, em grande quantidade, eram constituídos de gente do povo. Foi de gente *miúda*. — "Os miúdos, assim chamados no próprio Portugal — o elemento mais forte na tarefa de colonização do Brasil". (4).

É muito comum recair sôbre o índio e principalmente sôbre o Negro o grosso de nossas superstições e bruxarias. O branco europeu, o português, é também impregnado dessas dúvidas e de usos dêsses costumes. "O nosso povo profundamene religioso, é igualmente profundamente supersticioso. Mistura religião, com crendices, práticas religiosas com bruxedos, e acaba por não saber diferenciar uma coisa da outra. Almas do outro mundo, almas penadas, maus olhados. É tão necessário fazer-se benzeduras com defumadouros para afugentar os espíritos malignos e as bruxas malfazejas. Cumprem-se à risca tôdas as determinações das mulheres de virtude, muito embora nem sempre se cumpram os dez mandamentos" (5).

A Zona da Cana-de-Açúcar é impregnada do espírito do povo português (o Miúdo), por isso existem tradições ibéricas tão vivas nesta região: como os autos do Natal, o Bumba-meu-boi, a Chegança, hoje mortos nos lugares de origem. Os Ex-Votos, também de origem européia pagã, reviveram nessa região, graças a mistura do índio, do negro, das crendices portuguêsas e na desorganização do início de nossa colonização, resultou um caldeamento, uma miscelânia de costumes, que às vêzes se encontra casos isolados, que nos deixa perplexos, ao fazer uma pesquisa mais séria. Donde se conclui que não é nada inexplicável ver-se as coisas mais paradoxais nessa região.

É como diz Cecília Meireles: — "Para nos encontrarmos vamos às manifestações complexas — porque somos complexos e penetramos em labirintos confusos, onde palpitam tôdas essas coisas, por vêzes incoerentes, de que fomos feitos" (6).

Parece-me que se toma conhecimento de Tracunhaém pelo "levantamento feito em 1774 do povoamento que vai quase desde Natal, no Rio Grande do Norte, até Penedo, atual Estado de Alagoas. A área canavieira localizava-se quase sempre próximo ao litoral, mas em Pernambuco, já penetrava bastante para o interior, em freguesias como Tracunhaém, Vitória de Santo Antão e São Lourenço da Mata" (7).

Em 1959 Tracunhaém pertencia ao município de Nazaré da Mata, cortado por estrada de ferro e rodagem, possuía cêrca de 1.243 habitantes, 271 habitações, 4 escolas e alguns estabelecimentos comerciais. Existiam 10 olarias de louça utilitária — telhas, tijolos, moringas, filtros etc. A atividade oleira era uma das mais importantes. No censo de 1970 sua população residente era de 1.908 habitantes em 374 domicílios. Com três olarias de vasilhame e outros artigos de barro, cujo grupo de pessoas ocupadas oscila de 7 a 17 no conjunto das três, e uma outra de telhas e tijolos, com grupo de pessoas ocupadas de 20 a 49. (8)

Em 1959 podia se incluir uma família de oleiros da qual destacava-se: Lídia Vieira e seu irmão José Antônio Vieira trabalhando na confecção da cerâmica figurativa individual e mais seus parentes Regina e Luís Vieira, responsáveis pela quase totalidade da cerâmica figurativa dita de feira (bichinhos e bonecos) de acabamento vidrado. Junto a esta família destaca-se Severino Gomes de Freitas, casado com Lídia Vieira e falecido em 1965.

De todos, quem sobressaía com tôda fôrça de um espírito criador era Severino, que sabia tirar partido do que via e usar como queria. Tinha uma personalidade tôda especial e considero de um valor artístico encontrado sòmente em um Vitalino ou um Zé Rodrigues, de Pernambuco ou em um Cândido, da Bahia.

Em 1955 tive o meu primeiro contacto com Severino, caboclo forte e bem disposto, calado e atencioso. Já sua mulher ria de tudo, falava mais, dentro do jeito matuto da região. Nesta época trabalha-

va só nos bonecos e sua produção era monopolizada por encomendas para um único freguês. Já a partir de 1961 desinteressou-se um pouco da cerâmica e fui encontrá-lo trabalhando na lavoura, no eito, como dizia êle. Só fazia bonecos aos domingos ou à noite no caso de ter uma encomenda para entregar de imediato.

Seu início na cerâmica figurativa deve-se ùnicamente ao fato de sua mulher, Lídia Vieira, ser de família de oleiros. Sua criatividade deve-se mais aos seus dotes artísticos, do que à vontade de trabalhar no barro. Num artigo dizia: "A história do artista de Tracunhaém começou há 15 anos na casa da môça que hoje é sua espôsa e que modelava objetos de barro para vender na feira. Ao mesmo tempo que namorava Severino, que era trabalhador braçal, começou surgindo seus primeiros trabalhos"(9).

Sua primeira fase foi de temas regionais comuns em qualquer lugar do Nordeste. Gostava de fazer animais e motivos locais.

Como é comum, em Pernambuco, fazer sempre comparações de outros centros regionais da cerâmica figurativa com o de Caruaru ou artistas isolados com Vitalino, procedimento completamente ilógico, pois desperta o interêsse dos que não conhecem a obra do outro e generaliza-se uma opinião errada que vai tanto prejudicar a evolução individual dos Artistas Populares da região como dos que queiram dedicar-se a estudos sôbre êste assunto.

Por conseqüência disto muitos temas feitos num lugar veremos em outros sem que com isto tenha havido preocupações de imitação. A invenção independe de formas culturais idênticas, e o paralelismo no tema e na forma é explicado em todos os estágios da vida do homem.

Severino fazia também temas femininos, até hoje não sei o motivo de ter me dito em 1961 que só fazia *Machos* e Lídia, *Muié*. Talvez houvesse uma combinação entre os dois, levando em consideração a vendagem. Quem compra São José, compra Nossa Senhora. Se isto era o certo conclui-se claramente por parte dêles ou de terceiros a comprovação do desnivelamento artísticos entre Lídia e Severino. Os trabalhos de Lídia, sua mulher, são bons, como também os do seu cunhado José Antônio Vieira, que nessa época vinha melhorando dia-a-dia numa luta de inspiração tremenda, sem saber se tirava partido do trabalho do cunhado ou ficava nos métodos da irmã.

Lídia se repete quase sempre nas feições, na formação plástica e na decoração das peças, que são idênticas aos métodos usados em Barcelos, Portugal, que consiste na iniciação da peça no tôrno para depois ser concluída com a modelagem manual.

Sôbre a modelagem de Severino e Lídia eu tinha chegado a uma conclusão numa pesquisa que fiz entre 1959 e 1961 e publicada num artigo onde escrevi: "não se prende a divisão da figura em partes talvez devido a antiga profissão de oleiro e a concepção prévia da peça que o tôrno obriga"(10). Tomei esta atitude devido ao fato dêles sempre terem me negado o método de ajuda do tôrno na confecção das peças, pois tinha conhecimento de outros centros regionais que usavam esta maneira de trabalho, como Carrapicho, Sergipe, no Baixo São Francisco e Maragogipinho, no Recôncavo baiano, para citar sòmente dois. Usavam êstes métodos na fabricação de moringas de formas antropomorfas.

Porém em Tracunhaém Lídia e seu irmão não fazem as figuras com esta finalidade (moringas de água) e sim como elemento plástico definido, iguais aos encontrados em Barcelos. Nesta cidade portuguêsa são identificadas quatro maneiras diferentes de métodos empregados na confecção da cerâmica figurativa. "A — As louças modeladas a mão (sem molde): pitos, gaitas, alguns galos etc.; B — As louças que, embora iniciadas em moldes, são concluídas com a modelação a mão: os músicos, os bois e outras; C — As louças que, a partir de uma peça aberta na roda do oleiro, são igualmente concluídas com a modelação a mão: os galos de rodas, os roxinóis, as cornetas etc.; D — E ainda muitas que são feitas em moldes, mas cujas características se coadunam com as anteriores pela sua modelação ou acabamento ingênuo ou primitivo". (11) A caracterísca A é comum dispensando comentário, mas a C vamos encontrá-la em várias regiões como já ditei acima e sendo exe-

cutada em Tracunhaém. A B, feita com moldes, sempre existiu em tentativas de aplicação na cerâmica figurativa no Brasil. Posso afirmar que esta aplicação teve aceitação por determinado período, muito embora o costume não tenha tido durabilidade. Em Carrapicho constatei que em épocas atrás era costume êste método, que com a decadência do grupo artesanal caiu em desuso, e hoje os poucos artistas que restam se valem de um processo derivado, consistindo no decalque do barro contra a fôrma, que nada mais é que a metade da cabeça de um boneco de celulóide ou plástico que êles usam para obter o formato das feições.

Recentemente confirmei em Maragogipinho o início desta aprendizagem por moldes numa escola instalada para o ensino e aprimoramento da cerâmica, com finalidade de expansão e desenvolvimento dêste artesanato. Quanto ao aprimoramento da louça utilitária concordo plenamente, pois sabemos que foram delas que surgiram as grandes marcas internacionais de indústria de cerâmica e porcelana, na Europa. Discordo apenas da ajuda de moldes na concepção da composição artística que se enquadra a cerâmica figurativa, principalmente em lugares onde predominava a louça utilitária e que a figuração começou a penetrar de maneira aceitável nestes últimos anos, como é o caso de Maragogipinho, afamada pela sua louça miúda, os Caxixis. A moldagem das peças, além da repetição que é muito desagradável, tira a liberdade de criação individual, ficando uma arte tolhida perdendo suas qualidades próprias e desprestigiando o valor pessoal do artista. Sorte nossa que esta escola durou pouco. O Professor, um português, não se adaptou à região. Outro grande êrro era de ser ministrada por pessoa completamente fora do meio e além disso um estrangeiro com raízes diferentes. Apesar do curto prazo de ensino, os seus efeitos se faziam notar em peças expostas na feira de Caxixis, de Nazaré das Farinhas, nesses dois últimos anos.

Na decoração, os artistas de Tracunhaém usam desenhos incisos geométricos e furinhos em círculos ou em linhas curvas que são comuns nas regiões de bonequeiros de Portugal, que poderiam ter vindo de épocas primitivas, que reagiram ao tempo até os nossos dias. "A pequena estatuária (êle se refere a cerâmica figurativa) dos oleiros de Prado, modelava a mão e com grosseiro estilete de madeira ou radica numa arte plástica já tradicional e longínqua ou se relativamente moderna, exibe-se, por todos os aspectos primitiva e bárbara isto é, em estreita unidade com as qualidades eurythimicas das formas e os meios expressivos da decoração" (12). Êle se refere aos desenhos geométricos em ziguezague e de furinhos em círculos. Esta pesquisa foi feita no final do século passado, e esta região pertence hoje ao Conselhos de Vila Verde, Braga e Barcelos. Êstes desenhos geométricos são característicos de culturas primitivas e encontramos aqui entre nós na cerâmica de vários grupos indígenas, principalmente os Carajás na sua fase antiga, sem que com isto queira fazer comparações de influências diretas evidentemente.

Severino diferenciava-se do grupo. Às vêzes em suas peças usava cilindros ou cones para representação do corpo dos padres, frades, beatos ou mulheres, mais sem haver ajuda do tôrno, muito embora lembrem as formas torneadas. Quanto ao método da modelagem feito diretamente, encontramos uma observação na aprendizagem com êste material, por crianças, verificando-se duas maneiras válidas de expressão determinando dois tipos diferentes.

Método Analítico — o de fazer diretamente, indica que desde o princípio da execução tem-se uma idéia vaga do "todo" e a partir dêste é que se desenvolvem os detalhes mediante um processo analítico contínuo. Como êste tipo de pensamento é psicològicamente o mesmo que se aplica ao se ver as coisas — podemos presumir que o pensamento subseqüente é de caráter visual. O pensamento não se aplica conscientemente. Por isso a criação infantil ainda tem relações com os símbolos representativos, símbolos de forma que perdem sua significação quando os separa do conjunto.

Método Sintético — descrito com a execução obtida, juntando símbolos separados em um todo, significa que a criança está construindo uma síntese a partir de impressões parciais. Êste tipo

de pensamento é conseqüência de experiências não visuais e que podem ter origem muito diversas. Tanto podem referir-se a experiências corporais, como ser o resultado de mera atividade de conhecimento passivo" (13).

Esta observação registrei apenas para que se possa formar outra opinião das que já são bastante conhecidas neste assunto.

No caso dos ceramistas populares fico inclinado a admitir duas hipóteses dentro dêste espírito de observação descrito. Primeiro admirando-os ter começado a trabalhar isoladamente em criança, ficando na dependência dos dois tipos determinados; ou, na segunda, por terem aprendido com terceiros e empregado a técnica em conseqüência da aprendizagem ou simples observação.

Se pudéssemos fazer uma retrospectiva da obra de Severino veríamos características próprias que não poriam em dúvida a sua identificação plástica. No seu processo analítico de execução demonstrava sua maneira de mentalizar um pensamento e transportar imediatamente com a fôrça característica do seu sentimento, o "tema" deixando os detalhes para o final, e em muitas peças a despreocupação do acabamento esmerado são bem evidenciadas.

FOTO 1

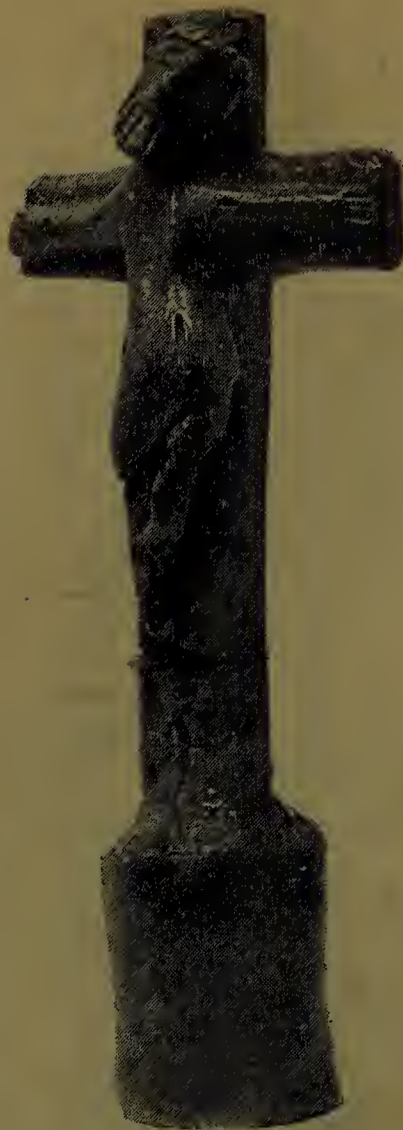



FOTO 2

Na foto n.º 8 veremos que a sua finalidade maior era satisfazer-se imediatamente na idealização do que na execução. Analisando as fotografias das peças apresentadas neste trabalho, vemos uma seqüência de temas e técnicas, desde a sua primeira fase, isto é, de concepção artística definida em 1954. É evidente que mesmo como autodidata, deveria ter passado por uma outra anterior, de aprendizagem, tanto técnica, no no caso do material, como artística, na concepção das formas e dos temas de acôrdo com sua personalidade.

A figura sentada (Foto n.º 1) representa sua primeira fase. Seu ar de espanto ou surprêsa, identificada na fisionomia, é completamente seguro; seu modelado firme e forte desde o comêço já se fazia sentir; as concepções do plane-

FOTO 3

te plástico. O que nos obriga logo de início é a uma interpretação da personalidade do artista, já no campo psicológico.

Retratando a figura do Padre de bengala que me disse ser o "Padinho Cícere" (O Padre Cícero de Juàzeiro), muito embora sem o seu chapéu característico e uma barba inexistente, demonstrava a despreocupação de elementos básicos, no caso da retratação de pessoas existentes ou de normas já bem enraizadas, como no caso da coroa de espinhos e cravos nos crucificados. Mais era na fisionomia que êle determinava o indivíduo retratado. No Padre Cícero êle coloca a personalidade do padre bastante divulgada na Região Nordestina, que era de defesa e ajuda dada nos seus pregões ou nos conselhos pessoais. A expressão fisionômica

jamento das massas na representação do cabelo, os olhos vasados que usa em quase tôdas figuras (apesar dêste recurso elas não caem no campo caricatural). No corpo, descontraído na postura, representa a calma e talvez a displicência do homem rural. O acabamento é vidrado, esverdeado, feito com chumbo.

Já no Crucificado (Foto n.º 2) desta mesma fase, deixa transparecer bem claro sua mística de caboclo: a expressão é calma e serena, mas a atitude é de superioridade. Nota-se a preocupação de deixar os olhos entreabertos, embora vasados. Despreocupa-se da indumentária que tanto pode ser uma túnica, como um manto. Mas é realista na caracterização das chagas e marcas dos cravos, muito embora não os coloque. Esta peça é vidrada com zarcão, ficando com a tonalidade alaranjada.

Em 1960, segunda fase começam suas peças a tomar outra concepção plástica. Veremos noutro crucificado (Foto n.º 3) sua fisionomia torna-se triste e a atitude é de piedade. Nos olhos vasados já se preocupa em dar o relêvo não muito forte a pálpebra superior caída. A túnica é delineada, as chagas e as marcas dos cravos passam a não ter mais sentido — anula-as. Abandona também o simbolismo da Cruz, que no primeiro é bem notado enquanto neste toma o tamanho exato do corpo. Esta comparação de um crucifixo com outro nos deixa atônitos para formular um conceito ùnicamen-

FOTO 4

FOTOS 5

é de quem fala confortando. O corpo erecto e a cabeça inclinada para traz retrata firmeza e o não apoio na bengala, a segurança e confiança que o Padre Cícero impunha para os seus adeptos. Termina colocando-o sôbre um pedestal para dignificá-lo ainda mais. Nesta peça não usou vidramento (Foto n.º 4).

No Frade Missionário, uma de suas peças antigas mais bonitas, coloca a autoridade da Igreja, que sempre foi muito forte na Zona da Cana-de-açúcar. Neste trabalho muito acabado e bem realizado nós encontramos um evangelizador com a Bíblia na mão. O livro está para o missionário como as tábuas da leis estão para Moisés. Êle representa muito bem a intenção do seu tema e coloca a autoridade humana do missionário, fora de dúvida. Quanto ao lado espiritual e puro deixa transparecer quanto centraliza o Livro Divino aberto demonstrando ser nêle que se encontra as palavras de Cristo. A cabeça bem pousada onde massas bem esboçadas de cabelos se unem com as da barba, obtendo um formato plástico bem sucedido, sua expressão é de certeza apesar dos olhos vasados e enormes, não nos dá uma idéia de espanto ao contrário denota calma e segurança. O corpo é um tubo que no final (a base) recebe um acabamento idêntico aos das louças usadas no tôrno. Mas o conjunto deixa-nos desapercebido dêste detalhe. Um cordão bem forte é passado pela cintura que cai em formato de cruz (Foto n.º 5). Na decoração êle enriquece a parte superior do hábito. Leva-nos a crer que sua intenção seria fazer uma casula, mas na parte posterior êle muda esta atitude porque não acaba a peça, não se deixou influenciar para as formas determinadas, poderemos ver esta atitude se compararmos com outra peça sua (Foto n.º 8) ou a do seu cunhado José Antônio Vieira (Foto n.º 9). Nos furos e nas ranhuras ou linhas sinuosas não se sujeita as repetições geometrizadas. A falta de simetria e a irregularidade é uma característica também muito

FOTO 7

FOTO 6

FOTO 9

FOTO 8

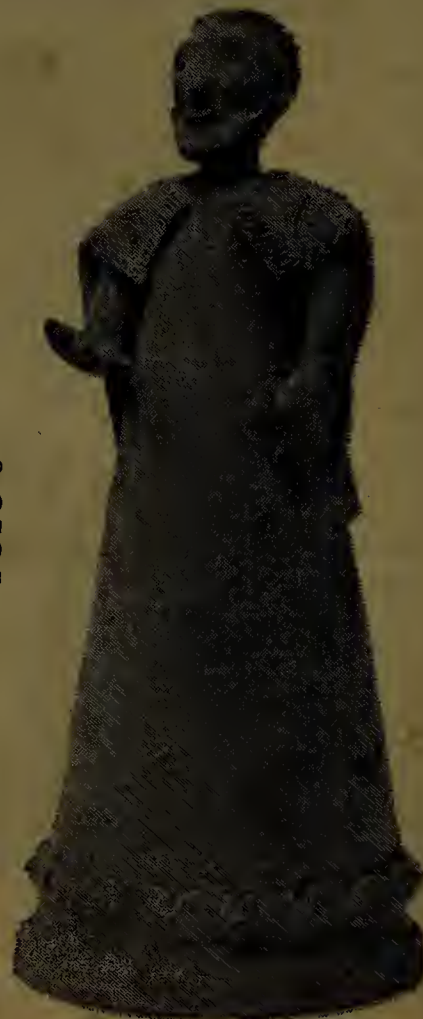



FOTO 10

pessoal no enriquecimento da superfície. Esta peça é de acabamento vidrado e toma a côr alaranjada ou de jerimum (abóbora). Outra da mesma espécie é a Beata (Foto n.º 6) que êle soube colocar a insatisfação e a frustração na sua fisionomia. Pela indumentária se identifica que é de outro nível social que não o seu. Podemos ver isto se compararmos com outra figura a Mulher que leva uma jarra na mão (Foto n.º 7) mostra a simplicidade da mulher do campo no seu dia a dia, desprovida de vaidades. Todavia nestas peças, êle se preocupa com detalhes de indumentária e a moda. Na Beata coloca-a de chapéu. Deve ter retratado pessoa que parou num determinado tempo sem admitir evoluções, pois o uso do chapéu feminino já estava fora de época em 1955 ano da sua concepção. Usou um vidramento verde-garrafa. Na outra, a Mulher da jarra, mais recente com um corpo em forma de cone, pode se notar que não foi feito com o auxílio do tôrno. Nesta não usa o vidramento.

A figura Masculina, que tanto pode ser um frade ou um beato, me inclino mais em pensar se tratar de um frade um missionário, pelo paramento, isto é a cápsula jogada sôbre os ombros. Nesta peça sente-se sua despreocupação no acabamento final. O que nos dá a entender era que queria identificá-la dando uma atitude forte de repressão que conseguiu na fisionomia e depois de ter alcançado o objetivo perdeu o interêsse. Também não é vidrada (Foto n.º 8).

Já com sua mulher Lídia Vieira se nota o oposto no desenvolvimento da figura; prende-se mais ao acabamento do que a concepção do tema (Fotos n.ºs 10 e 11) e o formato do corpo nos dá a idéia bem clara de ter sido aberto com a ajuda do tôrno (Foto n.º 11) podemos compará-la com a do seu irmão que segue o mesmo princípio (Foto n.º 9). Na decoração a repetição e a simetria é sua característica.

Não conheço o vidramento nas peças de Lídia, pode ser que tenha feito. Já de Severino a primeira fase era muito comum, é fora de dúvida. Na segunda fase, talvez por influência de terceiros, êle vai rareando o uso de peças vidradas, o que é lamentável.

FOTO 11

Além dessas características plásticas vamos encontrar outra que é também de influência portuguêsa. O vidrado, de grande aceitação na cerâmica utilitária no Brasil e que na figurativa toma aspecto geral na cidade de Tracunhaém.

Isto de se dizer de influência portuguêsa, não implica em nada no desmerecimento das peças de Tracunhaém. Muito ao contrário, é interessante se ver as adaptações feitas aqui de hábitos portuguêses. Por outro lado, nós somos formados por três culturas diferentes e podemos ver a predominância de vestígios maiores de uma ou de outra ou às vêzes isoladamente as duas sem se mesclarem. Estou me referindo às culturas Portuguêsas e Indígenas, pois é sabido que a cerâmica não era o forte da cultura Africana. A sua manifestação maior se dava na escultura em metal ou madeira com habilidade técnica muito apurada — que infelizmente não chegou ao Brasil de uma forma correta e lógica devido a própria maneira do regime escravocrata.

O homem popular pode admitir sem ser induzido. Técnicas e formas mais apuradas sem que com isto venha desqualificar o valor de seu trabalho e sua condição folclórica. González Martí, referindo-se ao estudo da cerâmica na região do Levante Espanhol quanto as suas influências diz: "No transige con ser prostergada, y con el advenimiento del barroquismo apareceu y se generalizan en esa cerâmica nuevos motivos de decoración cromática". (14)

O vidramento veio ao Brasil trazido pelos portuguêses. O nosso índio usava o método do "burnimento" que em algumas peças se assemelhava a uma vitrificação fraca obtida por polimento com uma pedra rolada, tendo antes como base uma pintura vermelha extraída da semente do urucu.

Fazendo um histórico do processo do vidramento na Península Ibérica diz Luiz Chave que "vem dos egípcios passando para os Gregos e Romanos que levaram para Portugal"(15). Referindo-se a louça antiga que caindo em desuso volta com os Árabes na ocupação da Península Ibérica. O vidramento no barro foi introduzido na cerâmica espanhola em conseqüência da ocupação Moura, desde a simples vitrificação com óxido de ferro e de chumbo os mais usados na cerâmica popular, aos reflexos metálicos com óxidos de manganês, zinco, cobre, estanho, cobalto até o uso da prata e do ouro. O vidramento foi introduzido também em tôda a América de formação Espanhola, muito embora êles usem métodos mais aprimorado do que os nossos.

No Equador vidram-se as peças da seguinte maneira: "Utilizam chumbo, estanho e pedra branca de yaruquiés (deve ser um tipo de argila) as quantidades para esta mistura é tida como segrêdo (o barrista popular tem muito disto) passam por um moinho que mistura e tritura (o uso do moinho já denota maior erudição) até ficar homogêneo. Para obter as côres colocam pigmentos de tinta ocre ou agrega óxido de cobre obtendo assim uma tonalidade verde e colocando óxido de ferro obtém uma côr de café(16).

Em Portugal existem métodos idênticos uns até mesmo mais apurados: "Louças de vidrados corados são faianças de barro branco e vidrados coloridos, ora lisas ora decoradas com motivos em alto-relêvos tirados da flora e da fauna". "Para estas louças o fabricante já prepara o barro com mais cuidado, muitos já coam e até já se trabalha com barbotina". Mais adiante diz: "Empregam o mesmo vidrado de galena das louças comuns vidradas ao qual juntam óxidos metálicos para lhe dar a côr desejada, ainda não conseguiram ir além do amarelo, castanho, verde e azul. O método mais comum, a composição é feita de 83% de galena (sulfêto de chumbo) e 17% de areia, é pôsto em suspensão aquosa forma-se uma pasta líquida com a qual recobrem as peças. Ùltimamente já tem melhorado um pouco e já há quem empregue 75% de galena, 20% de areia e 5% de argila. Trata-se de um vidramento básico que não resiste por muito tempo aos ácidos dos alimentos"(17).

Já no Baixo Alentejo empregam outra maneira: "A composição do vidrado é feita com zarcão e greda (ou argila como também lhe chamam) também poderiam utilizar areia de sílica disseram mas infelizmente não há nestas paragens. A proporção é de 20 ou 30 gramas de argila para 80 ou 70 gramas de zar-

cão. Amassam-se êstes dois componentes com um pouco de água que se vai acrescentando a pouco e pouco, até atingir a espessura desejada (ficar fino); e côa-se por um peneiro de malha estreita. Para vidrar as peças primeiro cose-as vidra-as por dentro ou por fora, ou até pelos dois lados conforme as conveniências, voltando a levá-las ao forno depois dêste banho"(18).

Em Tacunhaém empregam-se dois métodos de vidramentos com o zarcão idêntico ao de Beringel, só que não existem a preocupação de pesar as quantidades, que fazem por método de aproximação, por medidas estipuladas e a percentagem é despercebida tècnicamente. Misturam o zarcão com a argila (massapê) num processo lógico que os oleiros sabem que o próprio barro cola a peça quase sêca, sem ter ido ao forno. O resto se identifica completamente com o da região portuguêsa e toma a tonalidade alaranjada.

O processo feito do vidramento com o chumbo: derretem pedaços velhos dêste metal, depois de muito tempo ao fogo, êles trituram até virar uma espécie de pó, misturam com o massapê em processo semelhante ao do zarcão e procede da mesma maneira quanto ao cozimento aos de Beringel. Quanto a resistência do vidramento ser o feito em Portugal muito precário, como afirma João Macedo Correia, os do Brasil e particularmente os de Tracunhaém, não se dá o mesmo — denota um vidramento durável e perfeito para muito tempo. Não sei se deve a explicação à mistura realizada ou à qualidade superior da argila empregada.

A aculturação dos centros artesanais no Brasil têm sido feita de maneira mais desastrosa possível. Os casos são conhecidos por artigos de jornais e de entrevistas feitas com vários artistas populares. E as manchetes já dizem tudo com títulos como êste. "Vitalino — A arte de enriquecer os outros"(19). O fato que esta aculturação —aliás a palavra não é bem esta e, sim, a intromissão, visando ùnicamente a fins lucrativos por parte de pessoas interessadas nas obras para revenda. — se ficasse neste setor, até certo ponto seria perdoável, mas o que acontece é que fazem uma propaganda enorme para existir o interêsse comercial e em conseqüência a elevação dos preços do produto. Implica isto num procedimento semi-industrial, em que o artista popular ingênuamente e desprevenido, de uma hora para outra, pressentindo o acúmulo de trabalho, e cheio de encomendas, é motivado pela necessidade premente de ganhar mais um pouco para melhoria da família e vai desprezando o aprimoramento tanto plástico como técnico. E ainda mais, chegam os pedidos de novos temas fora do ambiente regional. A falta de escrúpulo de muitos em sugerir estas composições, por acharem engraçadas, pelo desequilíbrio, evidente que sairá a interpretação.

Êsse tipo de propaganda, o mito criado em redor de certos artistas populares, incautos com as artimanhas do homem da grande cidade, cai êle numa cilada que muitas vêzes é fatal à sua personalidade criadora. Começa a abrir mão de suas características, tanto para se desincumbir do trabalho que multiplicou, como para satisfazer a orientação de outros que se intitulam conhecedores do assunto. E vão deixando de pintar e vitrificar as peças e voltam atrás até na sua própria concepção da forma estética, para receber elogios das distorções e rudezas das formas, explicada numa frase muito em voga — "pureza primitiva". Com isto abre o campo para os oportunistas dentro do seu próprio meio, incapazes artìsticamente, que começam a trabalhar encorajados por essa idéia falsa e pela falta de ocupação, ou por mero exibicionismo, que em pouco tempo gera um clima de insatisfação e incompreensão, desequilibra aquela comunidade, estraga e acaba com uma forma de arte que merece mais respeito.

O que é de lamentar é que isto parta muitas vêzes de grupos intelectuais, de gente consciente e erudita que *às vêzes* de boa fé, querendo valorizar êste campo completamente descuidado e pouco estudado, não se apercebam que da mesma maneira que existe oportunistas do lado dos artistas populares, como já citei, do seu lado o número é bem maior.

O empobrecimento das artes populares, que vem se acentuando dia-a-dia deve-se a isto, e aos descuidos de certos governos em organizar meios de ajuda eficiente para que em vez de declínio que

se vê, apareça o ressurgimento em bases sólidas para que sua evolução, e mais adiante, venha a dar num núcleo artesanal econômico, que poderá ser até fonte de divisa no comércio de artigos regionais, que já há bastante procura.

Isto talvez explique a falta de perseverança em Severino de ficar ùnicamente dedicado à cerâmica figurativa. Pois muitas vêzes voltava para o campo, o "eito", como dizia êle, certamente para se livrar daquele ambiente que se formava em tôrno dêle. Era inteligente, percebia que não tinha recurso para lutar. Necessitava da calma necessária a personalidade do artista que era, para realização de seus trabalhos. Sentia-se expoliado da forma mais bárbara possível, que é a tutela artística, " a arte induzida". O roçado era sua fuga.

Conheci gente que passando pelo Nordeste fazia ver aos artistas que as peças sêcas, que não iam ao forno, eram mais bonitas. Já havia os que se negavam a queimar, mas é evidente que o forno é uma etapa dificílima e trabalhosa na cerâmica. E se não agradava mais, poupava tempo, trabalho e dinheiro e, com isto, quase que o forno perderia seu papel eficiente, que é a resistência que imprime às peças depois de cozidas, deixando evidentemente com mais durabilidade.

Hoje há quem diga, com uma coragem sem igual, que muitas peças ditas como sendo de Severino é obra de sua mulher Lídia Vieira. Só porque está viva e o outro já morreu. Quer dizer que todo êste sistema errado de estragar os artistas populares e em conseqüência as artes populares brasileiras, vai continuar? Há necessidade de se dizer um "basta" para estas pessoas. Vamos obrigar a respeitar a cultura popular de um povo como o nosso que ainda está em fase de desenvolvimento.

Outra vez volto a buscar as palavras de Cecília Meireles com o seu patriotismo idêntico ao meu, e com o seu lirismo de grande poetisa que era, referindo-se a outros países que tiveram em suas artes populares a base de suas manifestações artísticas de caráter nacional. "Por êsse motivo é que uma "arte nacional" bem estruturada se baseia numa "arte popular" plenamente desenvolvida, tanto quanto uma "arte popular" amadurecida e robusta se ampara na estrutura da "arte nacional" a que pertence"(20).

Êste trabalho escrevi com finalidade única de reverenciar a memória de um artista popular que considero um dos melhores que já tivemos. Que embora com fama internacional, nunca melhorou econômicamente de vida, porque o que vinha em suas mãos era só o necessário para sua manutenção. Morre em Recife, quase abandonado e esquecido e revoltado contra si e contra todos. Seus trabalhos a grande maioria deve ter se perdido na época que era "bem" ter-se um boneco de barro numa prateleira de estante, acabou o costume e êles devem ter parado nas caixas de lixo. O que resta fica reduzido a um grupo de colecionadores e aos poucos museus que nós temos.

É necessário despertar para acontecimentos como êstes, precisamos respeitar e dar o devido valor ao que é nosso, não criar museus com finalidade sòmente de mostruários, pois já está superado; é necessário que se criem centros de pesquisas para se estudar de perto êsses assuntos e de assistir ao futuro artista erudito em suas finalidades de sentimento, para que possa ter inspiração em elementos ligados a seu País e em conseqüência a si próprio.

E finalizo com uma frase de Eneida, personalidade invulgar, de uma coragem sem limite para dizer as verdades, filha de índio com baiana ninguém melhor do que ela amou as nossas artes populares. "Sempre me irrita quando vejo a palavra folclore empregada para definir o que é bôbo, não presta é asneira. Não conheço nada mais sério e mesmo mais belo que o nosso folclore"(21).

BIBLIOGRAFIA

1 — *A terra e o Homem no Nordeste,* Manoel Correia de Andrade.

3 — *Etnias e Culturas no Brasil,* Manuel Diegues Júnior.

3 — *História da Companhia de Jesus no Brasil,* tomo I Serafim Leite S.I.

4 — Ob. cit. Manuel Diegues Júnior.

5 — *Achegas para o estudo das louças de Barcelos*, João Macedo Correia, "Olaria". Boletim do Museu de Cerâmica Popular Portuguêsa N.º 1 — Barcelos — agôsto de 1968.

6 — *As Artes Plásticas no Brasil* — I Artes Populares, Cecília Meireles — Instituto Larragoiti, 1952.

7 — *Idéia Geral da Capitania de Pernambuco e das suas anexas* in: "Anais da Biblioteca Nacional", Rio de Janeiro, Vol. XL, pág. 1 a 13.

8 — Dados fornecidos pelo Instituto Brasileiro de Estatística — Fundação IBGE.

9 — "Nasce um Artista", Última Hora de Pernambuco, 31 de dezembro de 1965, Vantuil Barroso.

10 — *Ceramistas de Pernambuco*, Renato Miguez, "Revista Brasileira do Folclores", Ano X, N.º 28, 1970.

11 — *As louças de Barcelos*, João Macedo Correia — Cadernos de Etnografia, N.º 4 — Museu Regional de Cerâmica — Barcelos — 1965.

12 — *Olarias de Prado*, Rocha Peixoto — Cadernos de Etnografia N.º 7, 2.ª ed. Museu Regional de Cerâmica — Barcelos, 1966.

13 — *Desarollo de la Capacidad Creadora*, Viktor Lowenfeld — Editôra Kapeluzz. Buenos Aires.

14 — *La Cerámica Española*, González Martí.

15 — *A Arte Popular em Portugal*, 2.º vol. — A Cerâmica — Prof. Luiz Chaves, Editorial Verbo.

16 — "Revista des Folklore Equatoriano" — N.º 2 Novembro de 196. Alfareiria de Pujili — Elvia Tejada.

17 — *Ob cit*. João Macedo Correia.

18 — *As Olarias de Beringel*, Adélio Marinho de Macedo — Cadernos de Etnografia N.º 4, segunda série — Museu Regional de Cerâmica — Barcelos, 1968.

19 — "Jornal do Brasil" — Rio de Janeiro — Caderno B — 30 outubro 1969.

20 — *Ob. cit.* — Cecília Meireles.

21 — Encontro Matinal — ENEIDA — "Diário de Notícias" — Rio de Janeiro, 5 dezembro 1969.

AS DIVINDADES DE ANGOLA

EDISON CARNEIRO

As divindades cultuadas pelos negros de Angola (banguelas, caçanjes, rebolos, congos e muxicongos) não ultrapassavam o nível de gênios ou demônios (demiurgos), de invocação local e particular.

O major Dias de Carvalho (**Etnografia e história tradicional dos povos da Luanda**, 1890) arrolou vários dêles — por exemplo, Capanga; Múfua Mungongue, da loucura; Quiuíla, que presidia à ablação dos **labia** na festa das raparigas; Muta (ou Muata) Colombo, Canzonje, Pancaça, Tambo, da caça; Calemba, que devia ser propiciado para se não opor ao tratamento das moléstias em geral; Camuau, que protegia os namorados, etc.

Não faltavam sacerdotes, mas o tráfico de escravos e a ocupação estrangeira jamais permitiram que em Angola se desenvolvesse uma ordem sacerdotal, um clero capaz de preservar as tradições religiosas locais. Esta circunstância talvez baste para explicar por que nenhuma das divindades de Angola, com as crenças e práticas correspondentes, pôde sobreviver independentemente desde que, entre os séculos XVIII e XIX, se estruturou, afinal, o templo-convento que é o candomblé da Bahia, paradigma dos cultos de origem africana no Brasil. Muitas das divindades de Angola constituíram, nada obstante, a matéria prima com que se plasmaram, como eco da revolução da Independência, os cablocos de Aruanda, reconhecidamente de categoria inferior aos todopoderosos orixás nagôs.

São escassas e breves as notícias disponíveis, mas, se reunidas, podem dar uma idéia, ainda que pálida e incompleta, da relativa facilidade com que os modos de expressão religiosa dos negros bantos se integraram no nôvo modêlo de culto.

Devemos a Angola a única designação indubitávelmente **africana**, sem conotações depreciativas, dos cultos populares — Umbanda. O triplo significado dessa palavra, que, pode-se dizer, reemergiu dos destroços de quatro séculos de opressão religiosa e social do negro do Brasil, foi estabelecido por Heli Chatelain (**Folktales of Angola**, 1894):

> "(1) A faculdade, ciência, arte, profissão, negócio: **a**) de curar com medicina natural (remédios) ou sobrenatural (encantos); **b**) de adivinhar o desconhecido pela consulta à sombra dos mortos ou dos gênios e demônios, espíritos que não são humanos nem divinos; **c**) de induzir êsses espíritos humanos e não humanos a influenciar os homens e a natureza para o bem ou para o mal.
>
> "(2) As fôrças em operação na cura, na adivinhação e no influenciar espíritos.
>
> "(3) Os objetos (encantos) que, supõe-se, estabelecem e determinam a conexão entre os espíritos e o mundo físico".

Lamentàvelmente, a palavra tem-se degradado no Brasil. Na Guanabara e em outros Estados, os brasileiros vêm traduzindo Umbanda como "magia branca", sem levar em conta a flagrante diferença entre religião, culto dos deuses, e magia, ação humana sôbre os deuses e a natureza para incliná-los a seu favor; enquanto o contrário de Umbanda seria Quimbanda, "magia negra". Ora, segundo Chatelain, Umbanda e Quimbanda têm o mesmo radical **mbanda**: com o prefixo **u**, trata-se do conjunto de crenças que forma a Umbanda; com o prefixo **ki**, designa o adivinho, o intercessor, o sacerdote, e eventualmente o curandeiro.

Se não há por que qualificar de "magia" a Umbanda, menos razão ainda haverá para destinar a palavra **ki-mabnda** (quimbanda), sacerdote, à feitiçaria. Tanto Chatelain quanto, modernamente, Óscar Ribas ensinam que a voz correspondente a bruxaria, "coisa-feita", magia, é **uanga (u-anga)**.

A divindade suprema dos angoleses era N'gana N'zâmbi, de concepção ainda um tanto imprecisa. Não tinha culto organizado, nem representação material. Muito antes da chegada dos europeus as crenças religiosas já se definiam como monoteistas em boa parte da costa ocidental da África — e bastem os exemplos de Mawu, Onyamê, Olorûn... N'gana N'zâmbi, que se traduz como o Senhor Deus, continua a presidir a côrte celeste no Brasil, onde os crentes o conhecem como Zâmbi, como Zambiapungo, Zambiapombo ou Zaniapombo.

Os angolenses adoravam espíritos, demônios e gênios que encarnavam esta ou aquela fôrça da natureza. Chatelain, que considerava "deístas supersticiosos" os nativos, escreveu que nenhum dêstes sêres " é moralmente melhor do que os pecadores e, segundo as suas caprichosas paixões, trata com os homens de maneira amistosa ou inamistosa". Nisto muito se pareciam com os orixás nagôs, ao mesmo tempo bons e maus para com os seus devotos. Luís da Câmara Cascudo (**Made in Africa**, 1965) fêz a mesma observação em Luanda.

Chatelain dedicou algumas linhas a três dêsses gênios ou demônios:

— Kituta ou Kianda, "que reina sôbre as àguas e se apraz nas grandes árvores e no tôpo das colinas" — que é a divindade que se celebra nas praias cariocas sob o nome (nagô) de Iemanjá, como tentei provar em artigo na **Revista Brasileira de Folclore** n.º 21, maio-agôsto de 1968;

— Muta-Kalombo, também referido pelo major Dias de Carvalho, "que é rei ou governador dos bosques, ... e portanto da caça e dos caminhos, e deve ser propiciado pelos caçadores e mercadores ambulantes" — chamado Matalumbô (Oxóce) na Bahia;

— Lemba, "a quem pertence o misterioso domínio da geração, da gestação, do nascimento e da infância" — Lembá, Malembá ou Lembarenganga (Oxalá) na Bahia.

Xangô, nos candomblés de Angola, na Bahia, tem o nome de Zaze. Aparentemente, não havia um gênio ou demônio angolense que encarnasse as mesmas qualidades e podêres do famoso rei de Oyó. Zaze, deturpação de **nzaje**, significa, porém, o raio, atributo de Xangô.

Os **eguns** (ou **egunguns**) do gôlfo da Guiné tinham uma réplica nos **muquixes** de Angola. Os **eguns** possuem uma casa na Amoreira, ilha de Itaparica, Bahia, onde exercem funções religiosas que lhes falecem na África; mas os **muquixes** não tiveram a mesma sorte. Formavam em Angola uma sociedade secreta, embora não tão elaborada como entre os nagôs. Misteriosos, vindos não se sabia de onde, mascarados, todo o corpo coberto aos olhares indiscretos, envolviam a sua identidade "em segrêdo absoluto". Sabe-se que davam conselhos e faziam críticas e advertências públicas e particulares. Capelo e Ivens (**De Benguela às terras de Iaca**, 181), que fixaram a traço dois dêles, um dos quais se exibia em andas ou pernas-de-pau, os interpretaram corretamente como "atôres" que intervinham na vida civil, mas, afora o registro, não lhes deram maior atenção. A semelhança entre **eguns** e **muquixes** terá passado despercebida, entre outros motivos, em virtude de o têrmo angolense aplicar-se igualmente a pequenos ídolos ou representações antropomorfas de divindades menores. Êsses "atôres", desprezados e perseguidos pelos portuguêses como simples vagabundos, talvez também se tenham aviltado e desonrado aceitando espórtulas pelos espetáculos apresentados. Para o major Dias de Carvalho não passavam de "uns figurões" que dançavam todo o dia e tôda a noite, às vêzes representando animais, importunando todo mundo "enquanto lhes não metem na mão a desejada propina". Os muquixes ofereciam uma espécie "amarela" de barro, **pembe** — no Brasil, **pemba** — a assistentes e transeuntes.

Vem tanto da Guiné como de Angola o hábito, muito comum no Brasil, de, antes de beber, derramar um pouco de aguardente "para o santo". Em Angola êste era um dos modos de reverenciar os mortos. Alfredo de Sarmento (**Os Ser-**

Êste muquixe, desenhado por Capelo e Ivens, ornava o rótulo de um elixir da virilidade *que se vendeu muito na Bahia, há alguns meses, entre elementos populares, até ser suspensa a sua fabricação para exame pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina.* (Reprodução fotográfica de Marcel Gautherot).

Agogôs de Angola: ngongue, *no Brasil* gonguê, *e* rubembe *ou* lubembe (*o* r, *brando, soa quase como* l), *documentados pelo Major Dias de Carvalho.* (Reprodução fotográfica de Marcel Gautherot).

Muquixe (*Capelo e Ivens*) *exibindo-se em pernas-de-pau.* (Reprodução fotográfica de Marcel Gautherot).

tões d'África, 1880) escreveu que, para os angolenses, "as almas, ao desprenderem-se dos corpos, conservam-se invisíveis no ar, girando constantemente em roda dos parentes e amigos que deixaram na Terra". Os crentes deviam, além de derramar um pouco de aguardente, soltar fumaça de cachimbo para o ar, acrescentava Sarmento, e esfregar a testa e o peito, segundo Capelo e Ivens. Da definição de Umbanda devida a Chatelain consta, como vimos, a "consulta à sombra dos mortos". Êstes generalizados costumes devem ter servido de ponte para a aceitação, no Brasil, do espiritismo de Allan Kardec, nos lugares em que a população negra procede principalmente de Angola. Note-se que a aguardente em questão era o vinho de palma ou de dendê, **maluvo** ou **malavo**, que no Brasil daria a marafa que passa de bôca em bôca em certos cultos populares.

A saudação entre pessoas era meio caminho andado para as saudações rituais nagôs (**ikás e dobale**). O major Dias de Carvalho anotou algumas formas. Uns curvavam o corpo e batiam palmas três vêzes; outros tocavam o solo com as mãos; outros sentavam-se, baixavam a cabeça até o solo e, levantando em seguida o corpo, levavam as mãos à frente até encostar as pontas dos dedos em terra... Palmas constituíam sinal de satisfação pelo encontro ou pela visita.

Os tambores cerimoniais, escavados em troncos de árvore, eram essencialmente os mesmos, e os angolenses conheciam, sob duas formas distintas, ambas vigentes no Brasil, o **agogô** que acompanha os hinos sagrados dos nagôs — **ngongue** (gonguê), duas campânulas em forma de U, e **lubembe** ou **rubembe**, tocadas com uma varinha de ferro.

Lembremos ainda que

— o escravo "recentemente adquirido" era **mu-nzenza** — e, nos candomblés de Angola da Bahia, **muzenza** equivale a **iaô (yawô)**, inicianda ou noviça;

— **tata** significa pai, sem sentido definido, "um pleonasmo eufônico" (Chatelais) — e **tata** é o título que se dá ao pai-de-santo nos candomblés de Angola, na Bahia e em outros Estados;

— **kijila** (no Brasil **quizila**), uma proibição imposta pelo sacerdote ou pelo curandeiro a um indivíduo, uma família ou uma tribo (Chatelain), batizou os muitos tabus (alimentares, sexuais, sociais, etc.) que o nôvo modêlo de culto impõe aos crentes;

— segundo Capelo e Ivens, **cu-zuela** seria o infinitivo do verbo falar — e, para que o côro cante, o **tata** ordena, nos candomblés da Bahia, **azuela**!;

— Caca, ainda de acôrdo com Capelo e Ivens, quer dizer avô emlíngua quiôco — e **cacarucai** são chamados os pretos velhos da Umbanda carioca;

e, finalmente,

— o major Dias de Carvalho observou que o solo da morada dos potentados estava "coberto de riscos pretos, brancos e encarnados, e tudo são preservativos contra diversas coisas que êles receiam, principalmente feitiços" — em que talvez esteja a origem longínqua dos nossos pontos **riscados**.

Assim—, crenças, divindades e práticas religiosas de Angola estavam preparadas para a sua fusão, suave e fácil, no modêlo nagô de culto que afinal prevaleceu no Brasil.

destaque

publicações recebidas
serviço de documentação
biblioteca

ANTONIL, André João *pseud* de João Antonio Andreoni S.O. — Cultura e opulência do Brasil. (Texto da edição de 1711). Introdução e vocabulário por A.P. Canabrava. São Paulo, Cia. Editôra Nacional |167| 316 p.

Na página 113-23 vocabulário e expressões usadas no texto da 1.ª ed. O mestre do açúcar e o Soto mestre. A Biblioteca possue Fac-similar da edição Princeps de 1711 impresso em "Offset" na indústria gráfica brasileira no Recife e encadernado nas oficinas *graf* da Imprensa Universitária de Pernambuco em março de 1969.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel — O banguê nas Alagoas; traços da influência do sistema econômico do engenho de açúçar na vida e na cultura regional. Pref. Gilberto Freyre. Capa e vinhetas de Santa Rosa. Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1949. 288 p. il.

Os engenhos da formação social de Alagoas. O período holandês. Destruição dos engenhos. Os sistemas dos banguês. Fausto e decadência do banguê. O braço escravo. O banguê e os escravos e a vida social.

O Banguê e o folclore manifestações folclóricas sôbre engenho e açúcar. O ciclo do açúcar. O côco, dança originária do engenho. Versos de côco referentes a assuntos de açúcar e de engenho. Poesia popular. Emboladas. Cantigas. Lendas e supertisções. Medicina popular. Adivinhações. Festas tradicionais nos engenhos. A botata. Costumes ligados à vida dos banguês. Aspectos linguísticos do engenho alagoano. Brasileirismo da área canavieira.

FREYRE, Gilberto — Açúcar; em tôrno da etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. 2 ed. Capa de Rosa Maria. Ilust. de M. Bandeira. Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1969, 280 p. il.

O autor seleciona inúmeras receitas raras de doces e bolos da região e em dado comparativo algumas receitas de outras áreas brasileiras e também Goa (Índias portuguêsa). Doces, baba de môça, bananada, beijos, biscoitos, canjica, doces de frutas da região, geléias, pé de moleque, pudim, queijadinha e sorvete. Tapioca e tortas.

FREYRE, Gilberto — O escravo negro na vida sexual e de família do brasileiro. In: ——— Casa-grande e senzala. Rio de Janeiro, José Olympio, 1952. v. II |Col. Doc. bras. 36|.

Imigração do escravo negro. O feitiço, e a crença, as canções do berço, a linguagem, os padres mestres e os capelões. A figura da ama negra. O muleque companheiro do menino branco. O namôro, a modinha do engenho e a casa-grande. As escolas no século XIX, os trajes e a adaptação ao clima, os enterros e seus ritos. A culinária e sua influência até os nossos dias.

FREYRE, Gilberto — Nordeste; aspectos da influência da cana sôbre a vida e a paisagem do nordeste do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio, 1937. 267 p. il.

O luxo e o fausto do nordeste, o massapê, a cana e a água, os rapazes e as môças. A cana e a mata. A cana e os animais, a cana e o homem.

FREYRE, Gilberto — O engenho e a praça. In: ——— Sobrados e mucambos; decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. Rio de Janeiro, José Olímpio, 1951. Cap. II, p. 157-208.
A casa-grande, os solteiros da palhoça e da casa de barro, a influência da mulher européia. O senhor de engenho e suas festas.

PINHO, Wanderley — História de um engenho do recôncavo; Matoim — Nôvo — Caboto — Freguesia, 1942-1944. Rio de Janeiro, Zélio Valverde, 1946.
Obra premiada pelo Instituto do Açúcar e do Álcool, com numerosos clichês e desenho de J. Wasth Rodrigues. Contém a aquisição em Matoim, narração de 1584. Os piratas, os sobrados dos engenhos. Cena da vida rural no recôncavo. Os escravos, os mestres de açúcar, favores e restrições, transporte e gado. As fazendas do sertão, os sonetos, comissários e senhores de engenho. Agônia e morte do banguê.

SOUTO MAIOR, Mário — Cachaça; história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro. Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1971. 203 p. il. |Col. canavieira, 3|.
Gíria, sinonímia e brasileirismo da cachaça, os rótulos nas marcas das cachaças, adágio, as poesias religiosas, o casamento, uso místico da malunga, o bodegueiro e sua influência, a pinga e a sua expansão. O tira-gôsto como complemento da cachaça. A cachaça como remédio popular, a proibição e a influência da igreja. A serena e as modinhas, anedotas e canções de ninar.

SOUZA, Bernardino José de — Ciclo do carro de bois no Brasil. São Paulo, Companhia Editôra Nacional |1958| 557 p. il.
Escorço histórico do carro de bois. O carro de bois no Brasil e as suas utilidades na economia do país. O jugo e a canga. Os cintos ou lubrificantes. O carro de boi como utilização de transporte no Brasil.

destaque

publicações recebidas
serviço de documentação
biblioteca

ANTONIL, André João *pseud* de João Antonio Andreoni S.O. — Cultura e opulência do Brasil. (Texto da edição de 1711). Introdução e vocabulário por A.P. Canabrava. São Paulo, Cia. Editôra Nacional |167| 316 p.
Na página 113-23 vocabulário e expressões usadas no texto da 1.ª ed. O mestre do açúcar e o Soto mestre. A Biblioteca possue Fac-similar da edição Princeps de 1711 impresso em "Offset" na indústria gráfica brasileira no Recife e encadernado nas oficinas *graf* da Imprensa Universitária de Pernambuco em março de 1969.

DIÉGUES JÚNIOR, Manuel — O banguê nas Alagoas; traços da influência do sistema econômico do engenho de açúçar na vida e na cultura regional. Pref. Gilberto Freyre. Capa e vinhetas de Santa Rosa. Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1949. 288 p. il.
Os engenhos da formação social de Alagoas. O período holandês. Destruição dos engenhos. Os sistemas dos banguês. Fausto e decadência do banguê. O braço escravo. O banguê e os escravos e a vida social.
O Banguê e o folclore manifestações folclóricas sôbre engenho e açúcar. O ciclo do açúcar. O côco, dança originária do engenho. Versos de côco referentes a assuntos de açúcar e de engenho. Poesia popular. Emboladas. Cantigas. Lendas e supertisções. Medicina popular. Adivinhações. Festas tradicionais nos engenhos. A botata. Costumes ligados à vida dos banguês. Aspectos linguísticos do engenho alagoano. Brasileirismo da área canavieira.

FREYRE, Gilberto — Açúcar; em tôrno da etnografia, da história e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil. 2 ed., Capa de Rosa Maria. Ilust. de M. Bandeira. Rio de Janeiro, Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1969, 280 p. il.
O autor seleciona inúmeras receitas raras de doces e bolos da região e em dado comparativo algumas receitas de outras áreas brasileiras e também Goa (Índias portuguêsa). Doces, baba de môça, bananada, beijos, biscoitos, canjica, doces de frutas da região, geléias, pé de moleque, pudim, queijadinha e sorvete. Tapioca e tortas.

FREYRE, Gilberto — O escravo negro na vida sexual e de família do brasileiro. In: ——— Casa-grande e senzala. Rio de Janeiro, José Olympio, 1952. v. II |Col. Doc. bras. 36|.
Imigração do escravo negro. O feitiço, e a crença, as canções do berço, a linguagem, os padres mestres e os capelões. A figura da ama negra. O muleque companheiro do menino branco. O namôro, a modinha do engenho e a casa-grande. As escolas no século XIX, os trajes e a adaptação ao clima, os enterros e seus ritos. A culinária e sua influência até os nossos dias.

FREYRE, Gilberto — Nordeste; aspectos da influência da cana sôbre a vida e a paisagem do nordeste do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio, 1937. 267 p. il.
O luxo e o fausto do nordeste, o massapê, a cana e a água, os rapazes e as môças. A cana e a mata. A cana e os animais, a cana e o homem.

FREYRE, Gilberto — O engenho e a praça. In: ——— Sobrados e mucambos; decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. Rio de Janeiro, José Olímpio, 1951. Cap. II, p. 157-208.

A casa-grande, os solteiros da palhoça e da casa de barro, a influência da mulher européia. O senhor de engenho e suas festas.

PINHO, Wanderley — História de um engenho do recôncavo; Matoim — Nôvo — Caboto — Freguesia, 1942-1944. Rio de Janeiro, Zélio Valverde, 1946.

Obra premiada pelo Instituto do Açúcar e do Álcool, com numerosos clichês e desenho de J. Wasth Rodrigues. Contém a aquisição em Matoim, narração de 1584. Os piratas, os sobrados dos engenhos. Cena da vida rural no recôncavo. Os escravos, os mestres de açúcar, favores e restrições, transporte e gado. As fazendas do sertão, os sonetos, comissários e senhores de engenho. Agônia e morte do banguê.

SOUTO MAIOR, Mário — Cachaça; história, humor, medicina empírica, proibições, religião, serenata, sinonímia, sociologia e outros aspectos da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro. Instituto do Açúcar e do Álcool. Serviço de Documentação, 1971. 203 p. il. |Col. canavieira, 3|.

Gíria, sinonímia e brasileirismo da cachaça, os rótulos nas marcas das cachaças, adágio, as poesias religiosas, o casamento, uso místico da malunga, o bodegueiro e sua influência, a pinga e a sua expansão. O tira-gôsto como complemento da cachaça. A cachaça como remédio popular, a proibição e a influência da igreja. A serena e as modinhas, anedotas e canções de ninar.

SOUZA, Bernardino José de — Ciclo do carro de bois no Brasil. São Paulo, Companhia Editôra Nacional |1958| 557 p. il.

Escorço histórico do carro de bois. O carro de bois no Brasil e as suas utilidades na econômia do país. O jugo e a canga. Os cintos ou lubrificantes. O carro de boi como utilização de transporte no Brasil.

LIVROS À VENDA NO I.A.A.

SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO

(Rua 1.º de Março, n.º 6 — 1.º andar — GB)

— ANUÁRIO AÇUCAREIRO — Safras 1953/54, 1954/55, 1955/56; Safras 1956/57 a 1959/60 e 1960/61 a 1965/66. Cada volume ... Cr$ 5,00

— DOCUMENTOS PARA A HISTÓRIA DO AÇÚCAR — Vol. I (ESGOTADO — Legislação; Vol. II — Engenho Sergipe do Conde; Vol. III — Espólio de Mem de Sá — Cada Volume .... Cr$ 8,00

— LEGISLAÇÃO AÇUCAREIRA E ALCOOLEIRA — Lycurgo Velloso — 2 Vols. — c/vol. .... Cr$ 4,00

— MISSÃO AGROAÇUCAREIRA DO BRASIL — João Soares Palmeira .... Cr$ 2,00

— TRANSPORTES NOS ENGENHOS DE AÇÚCAR — José Alipio Goulart .... Cr$ 4,00

— O MELAÇO, sua importância com especial referência à fermentação e à fabricação de levedura — Hubert Olbrich (trad do Dr. Alcides Serzedello) Volume .... Cr$ 4,00

COLEÇÃO CANAVIEIRA

— PRELÚDIO DA CACHAÇA — Luís da Câmara Cascudo .... Cr$ 5,00

— AÇÚCAR — Gilberto Freyre .... Cr$ 12,00

— AÇÚCAR E ÁLCOOL .... DIDÁTICO

— CACHAÇA — Mário Souto Maior .... Cr$ 10,00

— SOCIOLOGIA DO AÇÚCAR .... Cr$ 15,00

O ano de 70 acabou, e não apareceu nada melhor do que a nossa bomba QL.

Bem que a concorrência teve tempo de fazer uma outra bomba vertical, com apenas um estágio, voluta dupla e dupla sucção.

Mas, parece que desistiu.

A verdade, modéstia a parte, é que temos mil razões para acreditar na performance da bomba QL que lançamos.

O que não tem faltado são elogios dos engenheiros com quem temos conversado sôbre a QL.

Êles sabem que ela consome pouca energia, tem menor frequência de manutenção e alto rendimento.

Aplaudem o balanceamento, que dispensa motor especial e exaltam os mancais blindados: ideais para água bruta.

Só falta você juntar-se ao côro.

A bomba do ano.

A Worthington apresenta sua nova e revolucionária bomba vertical QL, de um estágio, com voluta dupla e dupla sucção.

WORTHINGTON S.A. (MÁQUINAS)

E não vamos descansar enquanto não recebermos sua visita.

Procure a Worthington S.A. (Máquinas).

No Rio de Janeiro: Rua Araújo Pôrto Alegre, 36 - 10.º andar - tel.: 224-2442

Em S. Paulo: Av. Angélica, 1968 - tel.: 256-0011.

Em P. Alegre: R. Câncio Gomes, 244 - tel.: 22-0527.

Em Salvador: Rua da Grécia, 8 - 4.º andar - tel.: 2-2374.

Em Recife: Avenida Dantas Barreto, 576 - 10.º and. Edif. AIP - conj. 1002/3. tel.: 4-2276.

WORTHINGTON

E CONTINUA SENDO.

BENSON 4512

DELEGACIAS REGIONAIS DO I. A. A.

RIO GRANDE DO NORTE:
Av. Duque de Caxias nº 158 — Ribeira — Natal.

PARAÍBA:
Praça Antenor Navarro, 36/50 — 2º andar — João Pessoa

PERNAMBUCO:
Avenida Dantas Barreto, 324 — 8º andar — Recife

SERGIPE:
Pr. General Valadão — Galeria Hotel Palace — Aracaju

ALAGOAS:
Rua do Comércio, ns. 115/121 - 8º e 9º andares — Edifício do Banco da Produção — Maceió

BAHIA:
Av. Estados Unidos, 340 - 10º andar - Ed. Cidade de Salvador — Salvador

MINAS GERAIS:
Av. Afonso Pena, 867 — 9º andar — Belo Horizonte

ESTADO DO RIO:
Praça São Salvador, 64 — Caixa Postal 119 — Campos

SÃO PAULO:
R. Formosa, 367 - 21º — São Paulo

PARANÁ:
Rua Voluntários da Pátria, 475 - 20º andar - C. Postal, 1344 — Curitiba

DESTILARIAS DO I. A. A.

PERNAMBUCO:
Central Presidente Vargas — Caixa Postal 97 — Recife

ALAGOAS:
Central de Alagoas — Caixa Postal 35 — Maceió

BAHIA:
Central Santo Amaro — Caixa Postal 7 — Santo Amaro

MINAS GERAIS:
Central Leonardo Truda — Caixa Postal 60 — Ponte Nova

ESTADO DO RIO:
Central do Estado do Rio — Caixa Postal 102 — Campos

SÃO PAULO:
Central Ubirama — Lençóis Paulista

RIO GRANDE DO SUL:
Desidratadora de Ozório — Caixa Postal 20 — Ozório

MUSEU DO AÇÚCAR

Av. 17 de Agôsto, 2.223 — RECIFE — PE

Robusta, resistente, versátil, já em uso em dezenas de fazendas, a NIV 110 é a máquina indispensável para o preparo de curvas de nível, valetamento, terraceamento, taludamento, abertura e conservação de estradas.

Insubstituível em obras de defêsa e conservação do solo.

PELO SEU CUSTO REDUZIDO

PELOS BAIXÍSSIMOS GASTOS DE MANUTENÇÃO A

MOTONIVELADORA

santal

é ideal para Companhias de Terraplenagem, Prefeituras, Usinas de Açúcar e outras Propriedades Agrícolas.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA PERMANENTE - DE NORTE A SUL

a melhor arma para a defesa do solo:

MOTONIVELADORA santal

* A NIV 110 é montada em MASSEY-FERGUSON 95 CBT 1090

Fabricantes: santal COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.

Av. dos Bandeirantes 384 - Fones 2835 - 5395 - 7800 (Rêde interna)
Caixa Postal 58 - Telegramas SANTAL - RIBEIRÃO PRÊTO - SP

Composto e impresso pela Soc. Gráf. Vida Doméstica Ltda. - Rua Visc. de Maranguape, 15 - Rio